A 914,529

Digitized by Google

Digitized by Google

TX
721
H46

Digitized by Google

Homöopathiſches Kochbuch.

Eine
gedrängte und zugleich gründliche
Anweiſung
zur Vereinbarung unſrer gewohnten Küche mit
den Erforderniſſen der Homöopathie;

von

Friederike Hehn,
geb. Ritter.

Mit
einem Vorworte
vom
Medizinalrath Dr. Stüler in Berlin.

Berlin, 1834.
Verlag der Buchhandlung von C. Fr. Amelang.
(Brüderſtraße Nr. 11.)

Digitized by Google

Vorrede.

Wie viel zur Erhaltung der Geſundheit auf die Wahl und Zubereitung unſrer Nahrungsmittel ankomme, hat wohl ſchon Jeder erfahren, welcher, von der Einfachheit einer naturgemäßen Lebensweiſe abweichend, ſich zu den erkünſtelten und aus den heterogenſten Beſtandtheilen zuſammengeſetzten Genüſſen wendete, welche die raffinirten Producte der cultivirten Küche darbieten. Aerzte aller Zeiten und das phyſiſche Wohl der Jugend berückſichtigende Erzieher haben es daher für nöthig erachtet, beſondre diätetiſche Vorſchriften in dieſer Beziehung zu ertheilen, welche, in Uebereinſtimmung mit den herrſchenden ärztlichen Theorien, oft eben ſo verſchiedenartig, ja widerſprechend lauten, wie dieſe. Ein allgemein giltiges Geſetz hier aufzuſtellen iſt allerdings um ſo ſchwieriger, je mannichfacher die Bedürfniſſe ſind, welche die Beſonderheit der phyſiſchen Neigungen, der Lebensweiſe, der Temperatur- und Witterungseinflüſſe und der daraus hervorgehenden Gewohnheiten mit ſich bringt. Viele diätetiſche Vorſchriften erhalten hiernach nur eine relative Geſetzesbe-

204795

Digitized by Google

deutung. Da jedoch die Diätetik im Allgemeinen nur den Zweck haben kann, alle bedeutendern Störungen des Gleichgewichtes im Organismus ſo viel als möglich zu verhüten (denn Geſundheit beruht nur auf Erhaltung dieſes Gleichgewichtes in ſeiner Entwicklung) — ſo kann auch das allgemeine Prinzip der Diätetik keine beſondre Rückſicht auf jenes Austreten aus den Grenzen der naturgemäßen Lebensweiſe nehmen, wodurch die oben angegebenen Bedingungen der Geſundheit an und für ſich ſchon aufgehoben werden. Dergleichen Abſchweifungen zu verhüten, liegt in der Regel dem ärztlichen Wirkungskreiſe zu fern, während die Erziehung hauptſächlich hier ihren wohlthätigen Einfluß zu bewähren hat.

Der einzige richtige und ſichere Grundſatz, wovon demnach jene beſondern Vorſchriften der ärztlichen Diätetik ausgehen können, würde ſich in dem Geſetz ausſprechen: Bei den Arten der Nahrungsmittel und ihrer Zubereitung Alles zu vermeiden, was jenes Gleichgewicht — die Geſundheit — ſtört. Stören aber kann daſſelbe nur, was einſeitige Beſtrebungen im Organismus, beſondre, nicht zur Erhaltung und Ernährung nothwendige Thätigkeiten, und folglich fremdartige Reizungen hervorruft. Auf mögliche Vermeidung dieſer ihrer eigentlichen Bedeutung nach arzeneilichen Einmiſchungen in Speiſen und Getränken, auf Reinerhaltung des eigentlichen Nahrungsmittels als ſolchen, und ſonach auf Wiederherſtellung einer möglichſt naturgemäßen Lebensweiſe zielen vor Allem namentlich auch die von dem Stifter

Digitized by Google

der Homöopathie gegebenen Vorſchriften hin. Die ſtrenge Beobachtung derſelben iſt aber für Kranke, die ſich einer homöopathiſchen Kur unterwerfen, um ſo unerläßlicher, da dergleichen arzeneiliche Einflüſſe, wie ſie das Gleichgewicht im geſunden Zuſtande aufheben, auch nothwendig die urſprüngliche Einfachheit jeder Krankheit aus den Heilbeſtrebungen im Organismus, folglich auch die Wirkungen der Arzeneimittel, welche dieſe Beſtrebungen unterſtützen ſollen, ſtören müſſen.

Die Beobachtung dieſer Vorſchriften iſt alſo nicht nur unerläßliches Erforderniß zur Einleitung und Durchführung einer homöopathiſchen Kur, ſondern im Allgemeinen auch allen Geſunden zu empfehlen, es müßte denn eine oft unvermeidliche Abnormität in der Lebensweiſe ihnen gewiſſe naturwidrige Genüſſe zu einem Bedürfniſſe gemacht haben, deſſen ſie ſich nicht ohne bedeutende Nachtheile für ihre Geſundheit plötzlich entäußern können.

Ganz beſonders aber iſt Müttern und Pflegerinnen zu empfehlen, ſich bei Ernährung von Kindern nach dieſen Vorſchriften zu richten, weil ſie durch Vermeidung fremdartiger Reizungen ſo manchen einſeitigen und übereilten Entwickelungen, einer übergroßen Erregbarkeit und Empfänglichkeit und ſonach auch einer Reihe von Krankheiten vorbeugen können, welche eben darin ihren Grund haben.

Eine Anleitung zu ſchmackhafter und kräftiger Zubereitung reiner Nahrungsmittel in mannichfacher Auswahl geben nachſtehende Koch-Vorſchriften, welche um ſo mehr Empfehlung verdie-

Digitized by Google

nen, da die bisher in dieſem Sinne und zu dieſem Zwecke abgefaßten Kochbücher ſich von oben erwähnten verbotenen Einmiſchungen nicht hinlänglich rein erhalten haben.

Die durch frühere Schriften ſchon bekannte Verfaſſerin hat ſich, wie dieß von einer ſo erfahrnen Köchin zu erwarten ſteht, und wie Kenner verſichern, beſtrebt, dem oft gehörten Vorwurfe, als ob die homöopathiſche Lebensweiſe ſich auf gar zu wenige Genüſſe beſchränken müſſe, durch eine große Mannichfaltigkeit der Gerichte zu begegnen, zu deren Bereitung ſich die Künſte der ſüddeutſchen Küche mit der von Norddeutſchland vereinigen. Und ſomit, denke ich, wird ſie mit dieſem Kochbuche dem Publikum eine willkommene Gabe darreichen.

Das Verzeichniß der Nahrungsmittel, deren Gebrauch bei einer homöopathiſchen Diät unterſagt oder nur bedingungsweiſe erlaubt iſt, wird dem Buche ſelbſt vorangehen.

Berlin, den 15ten Auguſt 1833.

Dr. Stüler,
Medizinalrath.

Digitized by Google

Inhalts=Verzeichniß.

Seite

Erlaubte Genüſſe 1
Fleiſcharten . . . . —
Gemüſe . . . . —
Reifes Obſt 2
Getränke . . . . —
Verbotene Genüſſe 4
Fleiſcharten . . . . —
Gewürzhafte Kräuter, Saamen und Wurzeln —
Eigentliche Gewürze . . . . . —
Getränke 5

Erſter Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Suppen.

1. Bouillon zu allen Suppen 7
2. Suppe mit Graupen 8
3. Suppe mit Reiß . . . . . . —
4. Suppe mit Mehlgräupchen 9
5. Suppe mit Gries . . . . . . —
6. Suppe mit Nudeln 10

Digitized by Google

	Seite
7. Suppe mit Hühnern	10
8. Kraftſuppe	11
9. Suppe von Lerchen	12
10. Suppe von Kälbermilch	13
11. Suppe mit eingelaufenen Gliedern . .	—
12. Suppe von Eiergerſte	—
13. Suppe mit Plinzen	14
14. Suppe mit Semmelklößchen . . .	—
15. Suppe mit Schwemmklößchen . . .	15
16. Suppe mit Fleiſchklößchen . . .	—
17. Suppe mit Fiſchklößchen	16
18. Suppe mit Griesklößchen	—
19. Suppe mit abgeſtochenen Eiern . . .	17
20. Suppe von klarem Bouillon . . .	—
21. Suppe mit Kartoffelklößchen . . .	—
22. Suppe mit Butterklößchen . . .	18
23. Suppe von Hafergrütze	—
24. Suppe von Weißbier	19
25. Suppe von Reißgries	—
26. Suppe von Weißbier mit Sago . .	—
27. Suppe von Weißbier mit Eiern . .	20
28. Milchſuppe mit Klößchen	—
29. Milchſuppe mit Plinzen	21
30. Milchſuppe mit Schneeklößchen . . .	—
31. Suppe von Borsdorfer Aepfeln . . .	—
32. Suppe von Kirſchen	22
33. Suppe von Pflaumen	—
34. Suppe von Aprikoſen	23

Digitized by Google

Zweiter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Saucen.

	Seite
35. Weiße Sardellenſauce	24
36. Braune Sardellenſauce	25
37. Holländiſche Sauce	—
38. Frikaſſeeſauce	—
39. Morchelnſauce	26
40. Sahnenſauce	—
41. Milchſauce	27
42. Roſinenſauce	—
43. Gurkenſauce	—
44. Kirſchſauce	28
45. Himbeerſauce	—
46. Aepfelſauce	29
47. Hagebuttenſauce	—

Dritter Abſchnitt.

Von der Zubereitung des Fleiſches.

48. Rindfleiſch zu kochen	30
49. Schmorfleiſch	31
50. Rinderbraten	—
51. Rindfleiſch zu grilliren	32
52. Rindfleiſch mit einer Kruſte . . .	—
53. Filet	33
54. Beefſteaks	—
55. Klobs	34
56. Ochſenzungen	—
57. Geſchmorte Kalbskeule	35

Seite
58. Geſchmorte Kalbskeule auf eine andere Art 35
59. Frikaſſee von Kalbfleiſch 36
60. Kalbfleiſch mit kleinen Roſinen . . . 37
61. Kalbskoteletten . . . . —
62. Fricandeaux 38
63. Fricandeaux auf eine andere Art . . 39
64. Hachee . . . . —
65. Croquets von Kälbermilch . . . . —

Vierter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Fiſche.

66. Zander 41
67. Schüſſel-Hecht 42
68. Gebratener Hecht 43
69. Frikaſſee von Hechten . . . . —
70. Bouletten von Fiſchen 44
71. Karpfen mit Bier 45
72. Gebratener Karpfen . . . . . —
73. Schleihe 46

Fünfter Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Gemüſe.

74. Spargel 48
75. Spargel mit Mohrrüben 49
76. Spargel mit Kalbfleiſch . . . . —
77. Spargel mit einem bairiſchen Eierplatz . 50
78. Spinat 51
79. Spinat auf eine andere Art bereitet . . 52

Digitized by Google

	Seite
80. Mohrrüben	52
81. Mohrrüben mit Schoten	53
82. Schoten	—
83. Schneidebohnen	54
84. Schneidebohnen mit Milch	—
85. Brechbohnen	55
86. Kohlrabi	—
87. Gefüllte Kohlrabi	56
88. Artiſchocken mit Kälbermilch gefüllt	57
89. Blumenkohl	58
90. Blumenkohl mit jungen Tauben	—
91. Weißkohl	59
92. Gefüllter Kohlkopf	60
93. Gefüllter Kopfſalat	61
94. Gefüllte Gurken	62
95. Gurken auf eine andere Art	63
96. Wirſigkohl	64
97. Wirſigkohl auf eine andere Art	—
98. Weiße Rüben	—
99. Weiße Rüben mit Hecht	65
100. Rother Kohl mit Pflaumen	—
101. Sauerkohl	66
102. Grünkohl	—
103. Kleine Kartoffeln mit Hering	67

Sechster Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Puddings und Mehlſpeiſen.

104. Semmel-Pudding	68

Digitized by Google

	Seite
105. Brot=Pudding	69
106. Schwemm'=Pudding	—
107. Pudding von Reißmehl	70
108. Roſinen=Pudding	71
109. Pudding von Sago	—
110. Fiſch=Pudding	72
111. Gebackener Pudding	—
112. Gebackener Reiß	73
113. Reiß mit Aepfeln	74
114. Reiß mit Aepfeln auf eine andere Art .	—
115. Milchreiß	75
116. Reiß mit Parmeſankäſe	—
117. Maccaroni	76
118. Gebackene Nudeln	—
119. Gebackener Gries	77
120. Roſinenſpeiſe	-
121. Mandelſpeiſe	78
122. Chocolatenſpeiſe	—
123. Erdbeerenſpeiſe	79
124. Himbeerenſpeiſe	—
125. Kirſchenſpeiſe	80
126. Aprikoſenſpeiſe	—
127. Pfirſichſpeiſe	81
128. Weintraubenſpeiſe	—
129. Quittenſpeiſe	82
130. Hagebuttenſpeiſe	—
131. Pflaumenſpeiſe	83
132. Aepfelſpeiſe	—
133. Aepfelſpeiſe auf eine andere Art . .	84
134. Aepfelmuß=Gebäck	—

Digitized by Google

	Seite
135. Aepfelſpeiſe mit Plinzen	85
136. Omelette soufflée	86
137. Plinzen mit Sauce	—
138. Mandelſchnitte	87
139. Roſinenſchnitte	—
140. Gefüllte Milchbrote	88
141. Milchbrote auf eine andere Art	89
142. Abgerührte Milchbrote mit Sauce	90
143. Krauſer Eierkuchen	—
144. Eierkuchen	91
145. Eierkuchen auf eine andere Art	—
146. Eierkuchen mit Waſſer	—
147. Schmarn	92
148. Schmarn auf eine andere Art	—
149. Semmelſchmarn	93
150. Dampfnudeln	—
151. Bärmemehlſpeiſe	94
152. Bärmekloß	95
153. Gebackener Bärmekloß	96
154. Kleine Bärmklöße	97
155. Semmelklöße	—
156. Semmelklöße auf eine andere Art	98
157. Klöße in der Serviette	99
158. Noch eine Art Klöße	—
159. Topfklöße	100
160. Gebrühte Klöße	—
161. Bairiſche Griesklöße	101
162. Kartoffelklöße	102
163. Kartoffelſpeiſe	—
164. Kartoffelſpeiſe mit Hering	103

Digitized by Google

Seite
165. Spiegeleier mit Hering 103
166. Eier in Sauce 104

Siebenter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Paſteten.

167. Feiner Blätterteig 105
168. Blätterteig auf eine andere Art . . 106
169. Blätterteig mit Sahne . . . . —
170. Butterteig mit Bärme 107
171. Gebrannter Teig . . . . . —
172. Waſſerteig auf eine andere Art . . —
173. Süßer Teig zu Torten 108
174. Süßer Teig zu Torten auf eine andere Art —
175. Süßer Teig zu Torten auf eine dritte Art —
176. Paſtete von Hühnern 109
177. Paſtete von Tauben . . . . . —
178. Paſtete von Tauben auf eine andere Art . 110
179. Paſtete von Kalbfleiſch . . . . —
180. Paſtete von Haſen 111
181. Paſtete von Wildpret 113
182. Paſtete von Repphühnern . . . 114
183. Paſtete von Schnepfen . . . . —
184. Paſtete von Hechten 115
185. Paſtete von Karpfen 116
186. Paſtete von Bärmeteig 117
187. Kleine Farcepaſteten . . . . —

Digitized by Google

Achter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Braten.

		Seite
188.	Kälberbraten	119
189.	Hammelbraten	120
190.	Hammelbraten mit Gurken	121
191.	Hammelbraten mit Birnen	—
192.	Hirſch= oder Rehziemer	122
193.	Hirſch= oder Rehkeulen	—
194.	Gebratene Repphühner	123
195.	Haſenbraten	—
196.	Haſenbraten auf franzöſiſche Art	124
197.	Putenbraten	—
198.	Kapaunenbraten	125
199.	Faſanenbraten	—
200.	Gebratene Lerchen	126
201.	Gebratene junge Hühner	—
202.	Gebratene Tauben	127
203.	Tauben wie Repphühner zu braten	—

Neunter Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Backwerke.

204.	Brottorte	129
205.	Mandeltorte	130
206.	Sandtorte	—
207.	Sandtorte auf eine andere Art	131
208.	Schichttorte	—
209.	Semmeltorte	132

Digitized by Google

		Seite
210.	Karmeliter Torte	133
211.	Chocolatentorte	—
212.	Biscuittorte	134
213.	Biscuittorte auf eine andere Art . .	—
214.	Butterbiscuit	—
215.	Mandelbiscuit	135
216.	Aufgeſtrichene Torte	—
217.	Sahnentorte	136
218.	Sahnentorte auf eine andere Art . .	137
219.	Cremetorte	—
220.	Maſarinen-Torte	138
221.	Aepfeltorte	—
222.	Pflaumentorte	139
223.	Kirſchentorte	—
224.	Kirſchentorte auf eine andere Art . .	140
225.	Himbeerentorte	—
226.	Erdbeerentorte	141
227.	Weintraubentorte	—
228.	Aprikoſentorte	—
229.	Pfirſichtorte	142
230.	Birnentorte	—
231.	Quittentorte	143
232.	Bärme- oder Hefenteigkuchen . . .	—
233.	Bärme- oder Hefenteigkuchen auf eine andere Art	144
234.	Bärme- oder Hefenteigkuchen auf eine dritte Art	—
235.	Braunſchweiger Kuchen	145
236.	Kaffeekuchen	146
237.	Gebrühter Kuchen	—

Digitized by Google

Seite
238. Randkuchen 147
239. Zweibrücker Kuchen 148
240. Aepfelkuchen von Bärmeteig . . . —
241. Pflaumenkuchen von Bärmeteig . . 149
242. Kirſchkuchen von Bärmeteig . . . 150
243. Spritzkuchen 151
244. Spazierkuchen . . . . . . —
245. Hohlkuchen 152
246. Schneebälle . . . . . . —
247. Spiegelkuchen 153
248. Pfannkuchen 154
249. Butterſtriezel 155
250. Mandelplätzchen . . . . . —
251. Mandelplätzchen auf eine andere Art . 156
252. Butterprezel . . . . . . —
253. Waffeln . . . . —
254. Waffeln ohne Bärme 157
255. Coufern 158
256. Aepfelſcheiben . . . . . . —
257. Napfkuchen 159
258. Napfkuchen mit Roſinen . . . . —
259. Napfkuchen ohne Bärme 160
260. Bacher Napfkuchen . . . . . —
261. Bacher Napfkuchen auf eine andere Art . —
262. Zwieback 161
263. Kleine Theekuchen . . . . . —
264. Kleine Theekuchen auf eine andere Art . 162
265. Semmel zum Reiben . . . . . —

Digitized by Google

Zehnter Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Compots, Cremes und Flameris.

		Seite
266.	Aepfel = Compot	164
267.	Aepfelmuß	165
268.	Birnen = Compot	—
269.	Pflaumen = Compot	166
270.	Kirſchen = Compot	—
271.	Himbeeren = Compot	—
272.	Erdbeeren = Compot	167
273.	Aprikoſen = Compot	—
274.	Pfirſich = Compot	—
275.	Hagebutten mit Roſinen	168
276.	Compot von getrocknetem Obſt	—
277.	Quitten = Compot	169
278.	Weintrauben = Compot	—
279.	Melonen = Compot	—
280.	Gurken = Compot	170
281.	Mandel = Creme	—
282.	Sahnen = Creme	171
283.	Chocolaten = Creme	—
284.	Creme mit Pumpernickel	—
285.	Himbeeren = Creme	172
286.	Wein = Creme	—
287.	Flameri von Kartoffelmehl	173
288.	Flameri von Weizenſtärke	—
289.	Flameri von Sago	174
290.	Kalte Biscuitſpeiſe	—
291.	Flameri von Himbeeren	175

Elfter Abſchnitt.

Von der Zubereitung einiger Getränke.

	Seite
292. Kaffee von Cacao	176
293. Kaffee von Roggen	177
294. Chocolate mit Milch	—
295. Chocolate mit Waſſer	—
296. Chocolate mit Wein	178
297. Contang	—
298. Eiermilch	—
299. Eierwaſſer	179
300. Aepfeltrank	—
301. Kirſchtrank	—
302. Himbeertrank	—
303. Reißwaſſer	180

Zwölfter Abſchnitt.

Von der Zubereitung eingemachter Früchte.

304. Himbeermuß	181
305. Himbeergelee	—
306. Kirſchen einzumachen	182
307. Kirſchſaft	—
308. Aprikoſen einzumachen	183
309. Ananaſſe einzumachen	184
310. Melonen einzumachen	185
311. Reines-Claudes einzumachen	—
312. Birnen einzumachen	186
313. Pflaumen einzumachen	187
314. Pflaumenmuß	—

Digitized by Google

Seite

315. Aepfel-Marmelade 188

316. Quitten-Marmelade . . . . . —

317. Hagebutten-Marmelade 189

Vergleichung der verſchiedenen Maaße und Gewichte, ſo wie der verſchiedenen Ausdrücke und Benennungen 190

Er-

Digitized by Google

Erlaubte Genüſſe.

Fleiſcharten.

Wildpret, doch nicht zu altes, Rind- und Schöpſenfleiſch, roher magerer Schinken ohne Pfeffer, Hühner, Truthühner, nicht allzu junge Tauben, gebratenes Kalbfleiſch. — Unter den Fiſchen: Forellen, Hecht, gewäſſerte Heringe, dergleichen Sardellen, Karpfen, doch ohne Gewürze, Wurzeln und Eſſig.

Butter, nicht zu alter Käſe ohne Kümmel.

Weiche Eier.

Ungewürzte und nicht zu fett bereitete Mehlſpeiſen.

Gemüſe.

Spinat, Schoten, Bohnen, Mohrrüben, Blumenkohl, Kohlrabi, weiße Rüben, Teltower Rübchen, Weißkraut, Kartoffeln. Die verſchiedenen Hülſenfrüchte, als: Reiß, Gräupchen, Gries, Grütze, Hirſe, Spelz, Sago, Salep, Erbſen, Linſen, Bohnen.

Digitized by Google

Reifes Obſt.

Pflaumen, ſüße Kirſchen, Aepfel, Birnen, Weintrauben, Himbeeren, Stachelbeeren, Mispeln, Aprikoſen, Korneliuskirſchen, Erdbeeren; die getrockneten oder mit reinem Zucker ohne Gewürze eingemachten Früchte derſelben, ſo wie bisweilen aus dieſen bereitetes Eis, ebenfalls ohne Zuſatz von Gewürzen. (Bei Colik und Durchfall ſind auch die grünen Gemüſe, die Obſtarten und weichen Eier unterſagt.)

Getränke.

Reines, oder bis zur angenehmen Süßigkeit mit Zucker, Himbeerſaft (in einigen chroniſchen Krankheiten mit einem Theile Wein auf zwölf Theile) gemiſchtes Waſſer, völlig reines, nicht zu ſtark gehopftes, gut ausgegohrenes Weiß- und Braunbier, Luftmalz- und Halbbier, ungewürztes Warmbier, Abkochungen von getrocknetem Obſt, Hafergrütze, Gerſte, Reiß, Gräupchen, — Cacao und wie Kaffee gebranntes Korn, Rindfleiſch-, Hühner- und Taubenbrühe, Kuhmilch, (ſeltener Buttermilch), Mandelmilch, die durchaus keine bittere Mandeln enthalten darf, ungewürzte Chocolate.

Zur Reinigung der Zähne bedienen ſich Kranke des reinen Waſſers mit einer mäßig ſcharfen Bürſte.

Digitized by Google

Die nöthigen Zahnpulver, Zahntincturen und sonſtigen Zahnmittel, ſämmtlich ſtreng nach den Grundſätzen der Homöopathie bereitet, ſind allein ächt bei dem Zahnarzt Gutmann in Leipzig, Hainſtraße 339, zu finden, der auch ein Lager der nöthigen Bürſten ſtets vorräthig hält.

Täglich mache man ſich, wenigſtens eine Stunde, mäßige Bewegung in freier Luft.

Digitized by Google

Verbotene Genüſſe.

Fleiſcharten.

Schweine=, Enten=, Gänſe=, Pökel=Fleiſch, Wurſt. Die meiſten Fiſcharten: Aal, Lachs, marinirte Heringe, Pöcklinge, Auſtern, Krebſe. — Gänſe= und Schweinefett, ranzige Butter, harte Eier, Honig.

Gewürzhafte Kräuter, Saamen und Wurzeln.

Sauerampfer, Spargel,*) Senf, Meerrettig,*) Peterſilie, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Rettig, Radischen, Runkelrüben, Pfefferkraut, Kümmel, Majoran, Salbei, Dill, Koriander, Baſilikum, Fenchel, Wachholderbeeren, Pilze, Hagebutten, Pfeffermünze, Brunnenkreſſe, Paſtinakwurzeln, Kalmus, Kräuterſuppen, Kräuterkäſe, Cichorien und Skorzonerwurzeln.*)

Eigentliche Gewürze.

Zimmt, Safran, Ingwer, Pfeffer, Muscatennuß, Vanille, Cayennepfeffer, Soja, Lorbeerblätter,

Digitized by Google

Citronenſchalen, *) Citronat, bittere Mandeln, Nelken, neue Würze, Welſche-Nüſſe an Speiſen, Saucen, Getränken, Confituren, eingemachten Früchten, Gefrornem, — gewürzte Chokolate, gewürztes Backwerk.

Anmerkung. Die mit *) bezeichneten Gewürze ſind ausnahmsweiſe nur in chroniſchen Krankheiten geſtattet.

Getränke.

Mineral-Wäſſer, als: Selterer, Fachinger, Geilnauer ꝛc. Wein, Cognac, Arac, Rum, Branntwein, Liqueure jeder Art, Biſchof, Punſch, Cardinal, Necos ꝛc. Kaffee, ſtarker chineſiſcher und ruſſiſcher Thee, die Theeaufgüſſe aus Fliederblüthen, Chamille, Baldrian, Ehrenpreis, Schafgarbe, Meliſſe, Quecken, Bruſt- und blutreinigender Thee, Biere, welche betäubende Kräuter enthalten, Doppelbiere, Biere mit Zuſatz von Ingwer oder andern Gewürzen. — Vegetabiliſche Säuren, wie: Citronenſäure, mit ſcharfen Stoffen geſchärfter Eſſig und damit bereitete Saucen, Salate, ſaure Gurken, italieniſche Salate, Kräutereſſig u. ſ. w.

Aus arzneilichen Stoffen: China, Sandelholz, Cascarilla, Ambra, Holzkohle, Weinſteinrahm u. ſ. w. zuſammengeſetzte Zahnpulver, Zahntincturen und Eſſenzen; aus Ambra, Moſchus, ätheriſchen Oelen aller Art bereitete Parfümerien, Pomaden, Seifen-,

Digitized by Google

Riech- und Waſchwaſſer, Riechen an Eau de Cologne, Eau de Luce, Naphthen, Riechſalz ꝛc. — Räucherpulver, Räucherwaſſer, Ofenlack, Räucherkerzen ꝛc. Schwefel- und Schwefelhölzchen-Dampf, Kräuter- und wohlriechende Schnupftabake, ſtark duftende Blumen, riechende Salben, Pflaſter, ſpaniſche Fliegen und ſonſtige innere und äußere Hausmittel, große Stubenhitze, vieles Sizzen, Schaukeln, langer Mittagsſchlaf, Nachtleben, ſumpfige Wohnung, dumpfiges Zimmer, karges Darben, ſo wie übermäßige und anhaltende Anſtrengungen des Geiſtes.

Abweichungen von dieſen allgemeinen Vorſchriften wird der Arzt, nach der verſchiedenen Beſchaffenheit der Krankheit und der Körperconſtitution, beſonders angeben.

Anmerkung. In acuten (ſchnell verlaufenden) Krankheiten muß dieſe Diät-Vorſchrift ohne Ausnahme auf's ſtrengſte beobachtet werden, falls nicht der Arzt es nöthig findet, den Kranken auf einzelne beſtimmte Speiſen und Getränke zu beſchränken.

Digitized by Google

Erſter Abſchnitt.
Von der Zubereitung verſchiedener Suppen.

1. Bouillon zu allen Suppen.

Um einen recht kräftigen Bouillon zu bekommen, muß man zu 1½ Pfund Rindfleiſch 1 Quart Waſſer rechnen. Man wäſcht das Fleiſch einige Mal ab, läßt es aber nie lange im Waſſer liegen, indem dadurch das Fleiſch ſowohl als die Brühe ſchlecht und abſchmeckend wird. Dann ſetzt man es mit kaltem Waſſer bei und ſalzt es ſogleich, damit es gehörig durchzieht. So läßt man es 3, oder, wenn es ein großes Stück iſt, auch 4 Stunden ganz langſam kochen, worin man es immer erhalten und ſehr darauf ſehen muß, daß es nicht zu ſtark kocht und dann wieder lange ſteht, ohne nur zu ziehn. Nach dem Abſchäumen, welches gleichfalls ſehr ſorgfältig geſchehen muß, giebt man einige Mohrrüben, Zuckerwurzel, ein paar abgeſchälte

Digitized by Google

rohe Kartoffeln, eine kleine Kohlrabi und ein Bischen Weiß- oder Blumenkohl dazu, damit der Bouillon einen angenehmen Geſchmack bekommt. So gebraucht man nun dieſen zu jeder Art von Brühſuppen, welche hier noch näher angegeben ſind.

2. Suppe mit Graupen.

Man kann zu 2 Quart Bouillon ¼ Pfund Graupen rechnen, wenn man von der ſchönen runden Sorte nimmt. Dieſe werden mit kaltem Waſſer und einem Stückchen Butter zum Feuer geſetzt, ganz langſam ausgequollen und dick und ſämig gekocht, dann in den größern Topf mit einem ganz kleinen Stückchen Butter recht tüchtig durchgeſchlagen, der abgeklärte Bouillon kochend darauf gegeben, und ſo noch etwas durchgekocht, dann einige Eidotter nach Verhältniß der Quantität, ungefähr 2 zu einem Quart, dazu gequirlt und dann zu Tiſche gegeben.

3. Suppe mit Reiß.

Man weicht den Reiß, welchen man zu der Suppe beſtimmt hat, in kaltem Waſſer ein, und läßt ihn wenigſtens eine Stunde darin ſtehn, damit ſich das Unreine, welches dem Reiß gewöhnlich einen ſauren Geſchmack giebt, auflöſ't. Dann wäſcht man ihn mit der Hand oder mit einem Quirl ſo lange, bis das friſch darauf gegoſſene Waſſer ganz

Digitized by Google

rein bleibt. Nun gießt man erſt ein paar Mal kochendes Waſſer darauf, und dann wird er zum Bouillon gegeben.

4. Suppe mit Mehlgräupchen.

Dazu verfertige man einen Teig wie zu den geſchnittenen Nudeln, aber ſo feſt, als nur immer möglich iſt. Derſelbe wird nun auf dem Reibeiſen gerieben, dazwiſchen immer wieder in etwas Mehl eingetaucht, damit er beſſer zu reiben iſt, und dann getrocknet zum Bouillon gegeben. Dieſe Mehlgraupen ſind auch ſehr gut, wenn man ſie in friſcher Butter ganz dunkelgelb röſtet und dann, in Ermangelung der Fleiſchbrühe, in gehörig geſalzenem Waſſer aufkocht; nur müſſen ſie nicht zu dünn gemacht werden.

5. Suppe mit Gries.

Wenn der zur Suppe beſtimmte Bouillon kocht, nimmt man den feinen Gries, quirlt ihn mit etwas kaltem Waſſer an, gießt unter beſtändigem Umrühren denſelben zur Brühe, und läßt ihn langſam, aber ja gehörig auskochen. Man kann auch den Gries mit Waſſer und Butter ſehr gut kochen; nur muß man dabei darauf ſehen, daß die Butter friſch und ohne Beigeſchmack iſt. Auch ſo geröſtet, wie bei den Mehlgraupen gezeigt worden, ſchmeckt er ſehr gut.

Digitized by Google

6. Suppe mit Nudeln.

Man verfertige ſich die Nudeln vorher auf die gewöhnliche Weiſe, und rechne auf 2 Perſonen 1 Ei, welches man mit etwas Salz und ſo viel Mehl vermengt, daß der Teig, wenn man ihn auf dem Brett knetet, ſich gar nicht mehr anhängt. Dann wird er ſo dünn wie möglich ausgerollt und auf ein reines Tuch gelegt, damit er gehörig abtrocknet — jedoch ſo, daß er nicht bricht — dann in einige Theile zerſchnitten, zuſammengerollt, und nun die Nudeln ſo fein, als es nur immer möglich iſt, geſchnitten. Wenn die dazu beſtimmte Fleiſchbrühe kocht, ſtreut man die Nudeln ganz loſe hinein, und läßt ſie nur kurze Zeit kochen oder vielmehr nur einige Mal überwellen, indem ſie ſonſt ſchliffig werden.

7. Suppe mit Hühnern.

Man wäſcht und reiniget die Hühner von Allem, was einen übeln Geſchmack geben kann, und ſetzt ſie dann mit kaltem Waſſer und einigen Händen voll grüner Erbſen, Mohrrüben oder Zuckerwurzeln zum Feuer. Wenn die Hühner gehörig weich ſind, werden ſie heraus genommen, die Brühe durch ein Haarſieb gegoſſen und über geröſteter oder in Butter gebratener Semmel angerichtet. Auch mit Nudeln ſind die Hühner gut; nur müſ-

Digitized by Google

ſen dann die Erbſen wegbleiben und an deren Statt einige der benannten Wurzeln mit gekocht werden.

8. Kraftſuppe.

Man ſchneidet von 2 oder 3 Suppen-Hühnern, nachdem ſie rein geputzt ſind, die Brüſte ab, und ſtößt das Uebrige in einem Mörſer ganz klein. Dann nimmt man auf 2 Pfund Suppen-Knochen, welche recht oft durchgehauen ſeyn müſſen, eine Hand voll Mohrrüben und eben ſo viele Zuckerwurzeln, ſetzt dieſes zuſammen mit 5 Quart Waſſer zum Feuer und läßt es bis auf die Hälfte einkochen. Dann wird es durch ein Haarſieb gegoſſen und wieder zum Feuer gebracht, um folgende Klößchen darin zu kochen: Man hackt das Fleiſch von den Hühnerbrüſten ganz fein, dann rührt man ¼ Pfund friſcher oder doch wenigſtens recht rein ausgewaſchener Butter zu Sahne, thut nach und nach das Gelbe von 6 Eiern hinein; dann das gehackte Hühnerfleiſch, 1 Eßlöffel voll feines Mehl, den Schnee von den 6 Eiern, gehörig Salz, und zuletzt ſo viel geriebene Milchbrote, bis man Klößchen davon machen kann. Dieſe müſſen dann ſogleich in die kochende Brühe, ſo daß die geriebenen Milchbrote beim Kochen aufquellen, damit ſie ſchön locker werden, worauf ſie, nachdem man eins davon geprobt hat, ob ſie auch gar ſeyen, zu Tiſche gegeben werden. Dieſe

Digitized by Google

Suppe kann man auch von alten oder jungen Tauben machen; nur daß man immer mehr Tauben als Hühner dazu nehmen muß. Auch kann man, ſtatt der Klößchen, Graupen, Reiß oder geröſtete Semmel nehmen.

9. Suppe von Lerchen.

Man ſchneidet 1 Pfund Rindfleiſch in dünne Scheiben und ſetzt es mit einem Stücke Butter auf Kohlen, giebt etwas Mohrrüben dazu und läßt es ¾ Stunden ſchmoren. Unterdeſſen werden 8 bis 10 Lerchen recht ſchön gebraten, und ihnen dann, wenn ſie gar ſind, die Bruſt abgeſchnitten, das Uebrige im Mörſer fein geſtoßen und zu dem Fleiſche gethan, damit es auch noch recht tüchtig mit dämpft. Eben ſo wird ein kleines Zweipfennig-Milchbrot in feine Scheibchen geſchnitten und ſo lange noch mit gedämpft, bis es ganz blaßgelb iſt. Dann füllt man gute Fleiſchbrühe darauf, läßt es 1 gute Stunde kochen, und gießt es durch ein Haarſieb in die Terrine, worein man geröſtetes Milchbrot und die Lerchenbrüſte legt. Auf dieſe Weiſe kann man von jeder Art Vögel eine Suppe bereiten. Selbſt von Sperlingen ſchmeckt ſie ſehr gut; nur muß man darauf ſehen, ſie jung aus den Neſtern zu bekommen, weil da das Bruſtfleiſch noch zart iſt.

Digitized by Google

10. Suppe von Kälbermilch.

Man ſchwitzt einen Eßlöffel voll feines Mehl mit einem Stücke Butter etwas an, dann hackt man drei Paar Kälbermilch, nachdem man ſie vorher etwas in kochendem Waſſer verwellt und von allen Häuten und Adern gehörig gereiniget hat, recht fein, giebt ſie zu dem Mehl und der Butter, ſchwitzt ſie noch eine Viertelſtunde mit, und gießt dann 1½ Quart kochender Fleiſchbrühe dazu, läßt ſie gut durchkochen, und giebt ſie über in Butter gebratenes Milchbrot in die Terrine.

11. Suppe mit eingelaufenen Gliedern.

Man quirlt 4 Eier mit 3 Löffeln Mehl und etwas Salz recht tüchtig durch einander; dann wird es in den kochenden Bouillon über den Quirl ganz langſam gegoſſen, gerade an der Stelle, wo die Brühe kocht. Wenn es ein Mal in die Höhe geſtiegen iſt, kann es auch ſchon zu Tiſche gebracht werden.

12. Suppe von Eiergerſte.

Man quirlt 3 Eier mit einem gehäuften Taſſenkopf geriebenen Milchbrotes durch, ſalzt es gehörig und gießt dann ungefähr 1 Quart kochenden Bouillon darauf, wobei aber immer gequirlt wer-

Digitized by Google

den muß; darauf läßt man es eine Viertelſtunde ko- chen und giebt es dann zu Tiſche.

13. Suppe mit Plinzen.

Man verfertiget dazu den Bouillon, wie Nr. 1. gezeigt worden iſt. Dann bäckt man von 4 Eiern, 3 Löffel voll Mehl und ſo viel Milch, als dazu nöthig iſt, ganz dünne Plinzen, ungefähr ſo dick, wie ſtarkes Papier, rollt ſie zuſammen und ſchnei- det fingerbreite Streifen oder Nudeln davon, ſchüt- telt ſie locker in die kochende Brühe und läßt ſie noch eine Viertelſtunde kochen.

14. Suppe mit Semmelklößchen.

Ein Viertelpfund Butter wird zu Sahne ge- rieben, nach und nach das Gelbe von 6 Eiern und zuletzt der Schnee davon dazu gerührt; dann giebt man ſo viel geriebenes Milchbrot dazu, daß ſich der Teig nur gerade zu kleinen runden Klößchen formiren läßt, und dann, nachdem ſie geſalzen ſind, legt man ſie in die kochende Brühe. Wenn ſie in die Höhe ſteigen, zieht man ſie vom Feuer zurück, läßt ſie aber noch eine gute Zeit wohl zugedeckt ſte- hen, indem ſie dadurch recht leicht und locker wer- den. Wer das Süße liebt, kann ein ganz klein wenig Citronenſchale auf Zucker abreiben, und dann noch ſo viel Zucker, als beliebig iſt, dazu thun.

Digitized by Google

15. Suppe mit Schwemmklößchen.

Nachdem man 3 Eier mit noch einmal ſo viel Milch und ungefähr 6 Löffel voll vom feinſten Mehl recht gut durchgerührt hat, läßt man 4 Loth Butter ſchmelzen, wenn es ſeyn kann, in einer wohl verzinnten Kaſſerolle, rührt das Eiermehl dazu und läßt es auf Kohlen unter beſtändigem Umrühren zu einem dicken, ganz ſteifen Teige kochen. Dann muß es ganz erkalten, wo man dann noch 3 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geſchlagen wird, etwas Zucker und Citronenſchale dazu rührt, die Klößchen mit einem Löffel in kochende Brühe legt, und, ſo wie ſie in die Höhe kommen, ſogleich zu Tiſche bringt.

16. Suppe mit Fleiſchklößchen.

Man hackt 1 Pfund Rindfleiſch, welches man von allen Sehnen und Häuten befreit hat, mit ¼ Pfund Nierenfett recht fein, (beſſer iſt es, wenn das Fleiſch vorher mit einem blechernen Löffel geſchabt worden); dann werden 4 Eier mit 4 Löffeln voll Sahne und ungefähr 4 guter Hände voll geriebenen Milchbrots zu dem Fleiſche gerührt, gehörig geſalzen und dann kleine runde Klößchen gemacht, wovon man erſt eins zur Probe in die kochende Brühe legt, um es, wenn es etwa zu feſt iſt, noch mit einem Ei zu verdünnen, oder im entgegenge-

Digitized by Google

ſetzten Falle mit etwas geriebener Semmel nachzuhelfen. Dieſe Klößchen kann man in Waſſer kochen, auch die ausgeſchabten Sehnen und Häute dazu werfen, wenn man die Klöße wieder gehörig davon abſondert. Auch in dünner Erbsſuppe ſind ſie anzuwenden.

17. Suppe mit Fiſchklößchen.

Einen Karpfen oder Blei ſchuppt und putzt man ganz rein, ſchneidet das Fleiſch von den Gräten ſo gut wie möglich ab und hackt es ganz fein. Dann giebt man 4 Loth geſchmolzener Butter, 3 Eier, eine halbe Taſſe laue Milch und ſo viel geriebene Semmel, als nöthig iſt, dazu, ſalzt es und macht kleine runde Klößchen davon. Sollten ſie in der Dicke nicht recht ſeyn, ſo hilft man auf die obige Weiſe nach, legt ſie in kochende Brühe und läßt ſie eine Viertelſtunde kochen.

18. Suppe mit Griesklößchen.

Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne und thut nach und nach das Gelbe von 6 Eiern dazu. Dann thut man $\frac{1}{2}$ Pfund ganz feinen Gries dazu, und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern, ſalzt es gehörig und legt kleine runde Klößchen davon in kochende Brühe. Dieſe Klöße müſſen eine Stunde kochen.

Digitized by Google

19. Suppe mit abgeſtochenen Eiern.

Man quirlt 6 Eier mit ¼ Quart Milch und etwas Salz gehörig durch. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo ſtellt man den Topf mit dieſer Maſſe in eine Kaſſerolle, worin kochendes Waſſer iſt, und läßt es ſo lange fort kochen, bis dieſe Eier ſo feſt ſind, daß man mit einem Löffel Klößchen in den Bouillon ſtechen kann. Letzterer muß ſchon in der Terrine ſeyn, denn wenn man die Klöße zuerſt hinein legt und die Brühe darauf gießt, ſo zergehen ſie.

20. Suppe von klarem Bouillon.

Wenn der nach Nr. 1. bereitete Bouillon gekocht hat, werden Semmelſcheiben recht ſchön hellgelb geröſtet, eben ſo vorher verlorne Eier bereitet, und dann für jeden der Gäſte 1 Ei und 1 Semmelſcheibe gegeben.

21. Suppe mit Kartoffelklößchen.

Man rührt 4 Loth Butter zu Sahne, thut von 6 Eiern das Gelbe dazu, und ungefähr 1 Eßlöffel weißes Mehl und 6 Löffel voll kalt geriebener Kartoffeln, ſchlägt das Weiße der 6 Eier zu Schnee, ſalzt es und legt es dann in kochende Brühe. Man muß auch proben, ob ſie in der Dicke gut ſind und nicht zerfahren, wo dann mit Eiern oder

Mehl nachgeholfen werden kann. Dieſe Klöße dürfen nur ſehr kurze Zeit kochen.

22. Suppe mit Butterklößchen.

Man rührt ¼ Pfund Butter zu Sahne, ſchlägt 2 ganze und das Gelbe von 2 Eiern dazu, rührt ſo viel Mehl hinein, daß man gerade mit einem Löffel, der vorher in kochende Brühe getaucht worden, kleine Klößchen in den Bouillon legen kann. Der Teig darf nicht zu weich ſeyn, damit ſie nicht zerfahren; deshalb iſt es gut, wenn man ſie vorher probt.

23. Suppe von Hafergrütze.

Man rechnet in der Regel auf 1 Quart Suppe einen halben Taſſenkopf Hafergrütze. Dieſe quirlt man mit kaltem Waſſer einige Mal durch, und dann gießt man kochendes Waſſer noch 2 Mal darauf, womit man ſie gleichfalls noch recht ſchön abſpült, damit ſie ſich recht weiß und klar kocht. Wenn ſie ſich nun ganz weich und ſämig gekocht hat, treibt man ſie durch ein Haarſieb, und gießt auch wohl noch kochendes Waſſer zu, damit ſich alles Sämige völlig heraus zieht. Dann gießt man dieſen Haferſchleim wieder in den Suppentopf, giebt ein Stück Butter, etwas Salz, ein wenig Citronenſchale, Zucker und gereinigte kleine Roſinen dazu, läßt ihn noch gehörig durchkochen, und richtet

Digitized by Google

ihn über würflicht geſchnittener und in Butter gebratener Semmel an.

24. Suppe von Weißbier.

Man nimmt 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl und rührt es mit etwas Weißbier dünn. Das übrige Bier (nämlich von einem Quart) ſetzt man mit Zucker und ein wenig Citronenſchale auf das Feuer. Wenn es kocht, ſo wird das verdünnte Kartoffelmehl dazu gethan und ſo lange gekocht, bis es gar iſt, und dann über in Butter gebratenem Milchbrot angerichtet.

25. Suppe von Reißgries.

Auf 1 Quart Weißbier nimmt man 4 Loth Reißgries, behandelt ihn eben ſo, wie das Kartoffelmehl, nur daß der Gries länger kochen muß. Auch läßt man ein Stückchen Butter, Salz und Zucker mit kochen und zieht zuletzt die Suppe mit ein paar Eiern ab.

26. Suppe von Weißbier mit Sago.

Man kann zu 1 Quart Bier ungefähr 4 Loth Sago nehmen. Derſelbe wird in kaltem Waſſer abgewaſchen, dann ein paar Mal mit kochendem Waſſer nachgebrüht und wieder kalt recht tüchtig mit der Hand durchgewaſchen, welches man am bequemſten in einem Durchſchlage thut, den man

Digitized by Google

in das Waſſer hält. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo ſetzt man ihn mit kochendem Weißbier, Zucker und nur einem kleinen Streifchen Citronenſchale zum Feuer und läßt ihn ganz langſam aufkochen. Sollte er zu dick werden, ſo kann man immer noch abgekochtes Bier dazu gießen. Wenn man den Sago mit Wein kochen will, ſo verfährt man eben ſo damit, nur daß man ihn erſt in Waſſer ausquellen läßt und dann den Wein dazu thut.

27. Suppe von Weißbier mit Eiern.

Man kocht 1 Quart Weißbier mit Zucker und etwas Citronenſchale auf, legirt es mit dem Gelben von 3 Eiern, 1 Theelöffel voll Mehl und einem halben Taſſenkopf kaltes Weißbier. Dann ſetzt man es noch einmal auf ſchwaches Kohlenfeuer, läßt es unter beſtändigem Umrühren ziehen und richtet es über geröſteten oder in Butter gebratenen Milchbroten an. Man kann auch Zwiebäcke dazu nehmen.

28. Milchſuppe mit Klößchen.

Man kocht die Milch mit Zucker auf, thut von dem in Nr. 22. beſchriebenen Teige kleine Klößchen in dieſelbe, läßt ſie aber ja nicht zu lange kochen, und bringt ſie ſogleich nach dem Anrichten zu Tiſche.

Digitized by Google

29. Milchſuppe mit Plinzen.

Man macht von 3 Eiern, 3 Löffeln voll Mehl, etwas Zucker, einer Priſe Salz und Milch, ſo viel als nöthig iſt, Plinzen. Nachdem ſie alle gebacken, werden ſie in feine Streifchen geſchnitten und in die kochende Milch gethan, wo ſie nur ein paar Mal aufkochen dürfen.

30. Milchſuppe mit Schneeklößchen.

Man kocht 1 Quart Milch mit Zucker auf. Unterdeſſen ſchlägt man von 6 Eiern das Weiße zu ſteifem Schnee, legt denſelben löffelweiſe in die kochende Milch, kehrt ihn mit einem Schaumlöffel um und legt ihn dann auf ein Sieb, damit er abläuft. Dann wird die kochende Milch, mit dem Gelben der 6 Eier legirt, in die Terrine gethan, Schneeklößchen darauf gelegt, dick mit Zucker beſtreut und zu Tiſche gegeben. — Man kann jede Art von Klößchen und andern Dingen, als Nudeln, Reiß, Gries, Graupen, Sago ꝛc. in Milch kochen und als Suppe zur Tafel geben.

31. Suppe von Borsdorfer Aepfeln.

Man ſchält und ſchneidet die Aepfel in kleine Stückchen und ſetzt ſie mit Waſſer und etwas Citronenſchale zum Feuer, wo man ſie ganz zerkochen läßt. Dann werden ſie durch ein Haarſieb geſtri-

Digitized by Google

chen, Zucker, kleine Roſinen, welche man gut gereiniget hat, dazu gethan und noch ſo lange gekocht, bis letztere weich ſind. Alsdann wird zu 1 Quart ſolcher Suppe 1 Taſſenkopf voll Wein, 1 Theelöffel Kartoffelmehl und das Gelbe von 3 Eiern durchgequirlt und die Suppe damit legirt. So läßt man ſie noch ein wenig aufkochen, welches jedoch unter beſtändigem Umrühren geſchehen muß, und richtet ſie dann in die Terrine an. Man kann den Wein und die Roſinen auch ganz weglaſſen, wenn es der Arzt verbietet. Auch kalt ſchmeckt dieſe Suppe ſehr gut, wenn man ſie mit Biscuitplätzchen garnirt.

32. Suppe von Kirſchen.

Dazu kann man friſche und trockne Kirſchen nehmen, nur müſſen es ſüße ſchwarze Kirſchen, durchaus keine ſaure ſeyn. Dieſe werden mit Waſſer und etwas Citronenſchale ganz weich gekocht, durch ein Haarſieb geſtrichen und dann wieder zum Kochen gebracht, wo man erſt Zucker nach Belieben dazu thut. Auf 1 Quart Waſſer nimmt man $\frac{1}{2}$ Metze Kirſchen und einen ſchwachen Löffel voll Kartoffelmehl, welches man, wenn es der Arzt erlaubt, mit Wein abrühren kann.

33. Suppe von Pflaumen.

Eine halbe Metze friſcher Pflaumen werden ſo

Digitized by Google

lange in kochendes Waſſer gelegt, bis die Haut bequem abgeht. Die Steine werden dann heraus gedrückt und die Pflaumen in einen Topf gethan. Zu $\frac{1}{2}$ Metze Pflaumen werden 2 Quart Waſſer gegoſſen, etwas Citronenſchale und Zucker nach Gutdünken dazu gegeben und nun ſo weich gekocht, daß man ſie ganz fein zerquirlen kann. Dann wird etwas Kartoffelmehl, mit Wein oder Waſſer abgezogen, dazu gethan und über geröſtetem Milchbrot oder Zwieback angerichtet. Man kann dieſe Suppe kalt eben ſo gut als warm geben.

34. Suppe von Aprikoſen.

Zu 1 Quart Waſſer nimmt man 15 Stück Aprikoſen, ſchneidet dieſelben auf, daß die Steine heraus kommen, bringt ſie nun mit dem gehörigen Zucker und etwas Citronenſchale zum Feuer und läßt ſie ganz zu Muß kochen. Dann werden ſie durch ein Haarſieb geſtrichen, und mit 1 Taſſenkopf Wein oder Waſſer und einem halben Eßlöffel Kartoffelmehl abgequirlt, zur Suppe gethan. Nun läßt man ſie noch etwas aufkochen, und ſo werden ſie warm oder kalt, mit Zwieback oder Biscuit garnirt, zur Tafel gegeben.

Anmerkung. So wie von dieſen hier angeführten Obſtarten, können von jedem andern Obſt, welches der Arzt erlaubt, warme und kalte Suppen bereitet werden.

Digitized by Google

Zweiter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Saucen.

35. Weiße Sardellenſauce.

Man nimmt zu einem Quart Sauce 12 Loth Sardellen. Dieſe werden fein gewiegt und in einem Stück geſchmolzener Butter etwas durchgeſchwitzt; dann ungefähr 3 gute Löffel voll Mehl hinzugethan und noch etwas mitgedämpft, jedoch ſo, daß es nicht gelb wird; ſodann wird der Bouillon dazu gerührt, und eine Viertelſtunde gekocht. Sollte die Sauce zu dick, oder zu dünn ſeyn, welches immer auf das Mehl ankommt, ob es nämlich ſehr friſch und feucht oder trocken iſt, ſo kann noch nachgeholfen, und etwas Citronenſchale, und wenn es gefällig und erlaubt iſt, ein wenig Wein hinzu genommen werden. Die Sauce wird zuletzt durch ein Haarſieb geſtrichen und zu Rindfleiſch u. dgl. gegeben. Mit Eiern legirt ſieht ſie noch ſchöner aus.

Digitized by Google

36. Braune Sardellenſauce.

Bei dieſer bleibt es in Anſehung der Quantität ganz daſſelbe, nur daß die Sardellen, von allen Gräten gereinigt, gehackt werden. Das Mehl wird in der Butter ganz dunkelgelb gemacht, dann die Sardellen noch mit durchgeſchwitzt; mit Bouillon aufgefüllt, kocht man ſie eine Viertelſtunde lang. Wenn es der Arzt erlaubt, ſo kann etwas Wein und Citronenſchale dazu genommen werden; die Eier bleiben jedoch fort.

37. Holländiſche Sauce.

Ein Viertelpfund Butter reibt man mit 8 Eidottern und 2 Löffeln voll Mehl zu Sahne, dann ſetzt man 2—3 Eßlöffel kaltes, und, wenn es der Arzt erlaubt, 2 Taſſenköpfe Wein, nebſt etwas Citronenſchale, und 3—4 Taſſen kochendes Waſſer, ſo wie 4 Loth Zucker hinzu, und kocht ſie unter beſtändigem Umrühren ſo lange, bis das Mehl nicht mehr roh ſchmeckt. Man wendet dieſe Sauce zu Allem, wozu ſie paßt, an.

38. Fricaſſeeſauce.

Es werden 4 Löffel voll Mehl mit etwas kaltem Waſſer klar gerührt, das Gelbe von 8 Eiern dazu geſchlagen, mit kochender Brühe zu einer ſämigen Sauce gerührt, und über gelindem Feuer

Digitized by Google

gekocht. Dieſe Sauce kann zu jedem Frikaſſee, zu Blumenkohl und zu allen Speiſen, welche dergleichen erfordern, gegeben werden.

39. Morchelnſauce.

Um die Morcheln zu reinigen, ſchneide man das an der Wurzel befindliche Rauhe und Sandige ab, und ſie ſelbſt zweimal durch, durchſuche genau, ob auch keine Würmer darin ſind, und waſche ſie nun ſo oft und ſo viel als möglich. Dann werden ſie auf das Feuer geſetzt und gut verwellt, worauf ſie in einen Durchſchlag gethan und noch einigemal mit kaltem Waſſer nachgeſpült werden, um allen Sand zu entfernen. Auf dieſe Weiſe vollkommen gereinigt, hacke man ſie recht fein, mache braunes Mehl, gebe die Morcheln dazu und koche es, mit gutem Bouillon aufgefüllt, zu einer ſämigen Sauce, welche zu allen Fleiſcharten gut ſchmeckt.

40. Sahnenſauce.

Man reibe 4 Loth Butter ab, gebe 4 Eidotter, einen gehäuften Löffel Mehl, etwas kaltes Waſſer und ein wenig Citronenſchale auf Zucker abgerieben hinzu. Nun rührt man ſo viel ſüße kochende Sahne dazu, daß die Sauce ſchön ſämig wird, und läßt ſie unter beſtändigem Umrühren gar werden.

Digitized by Google

41. Milchſauce.

Man läßt 1 Quart Milch mit dem gehörigen Zucker und einer Citronenſchale etwas einkochen. Unterdeſſen quirlt man 9 Eidotter mit einem Theelöffel Mehl und einem Eßlöffel kaltem Waſſer recht glatt, gießt die kochende Milch hinzu, läßt es unter beſtändigem Umrühren noch etwas ziehen, und giebt dieſe Sauce zu Mehlſpeiſen und Puddings.

42. Roſinenſauce.

In einem Stückchen Butter brennt man einige Löffel Mehl ganz dunkelbraun; auch brennt man in einem Blechlöffel Zucker, ſo viel als nöthig iſt. Unterdeſſen ſetzt man große Roſinen, auf 1 Quart Bouillon ein halbes Pfund, mit gutem fetten Bouillon zum Feuer, giebt eine Citronenſchale dazu, und läßt die Roſinen ausquellen, dann wird das braune Mehl und der Zucker dazu gethan, recht glatt abgerührt, noch etwas durchgekocht und zum beliebigen Gebrauch verwendet. Statt des gebrannten Zuckers kann man auch Syrup oder Pfefferkuchen ohne Gewürz anwenden.

43. Gurkenſauce.

Man läßt in einer Kaſſerolle ein Stück recht friſche Butter ſchmelzen, giebt 2 oder 3 Löffel voll Mehl und 1 große oder 2 kleine Gurken, welche

Digitized by Google

eben ſo wie zum Salat geſchnitten worden, dazu, ſchwitzt dieſes gehörig weich, und füllt es dann mit gutem Bouillon auf, ſo daß es eine dicke Sauce wird. Man läßt es noch ſo lange kochen, bis die Gurken ganz weich ſind, und ſchlägt ſie dann durch ein Sieb. Dieſe Sauce ſchmeckt zu Rindfleiſch ſehr gut.

44. Kirſchſauce.

Man gießt auf 1 Metze ſüßer ſchwarzer Kirſchen 1 gutes Quart Waſſer, und läßt ſie mit 1 Citronenſchale ganz zu Brei kochen. Dann nimmt man einen ſtarken Quirl, und bearbeitet die Kirſchen ſo lange damit, bis ſie von den Steinen los ſind. Nun werden ſie durch einen Durchſchlag geſtrichen, noch einmal zum Feuer geſetzt, mit 1 kleinen Eßlöffel voll Kartoffelmehl, (wenn es erlaubt iſt) mit Wein, außerdem mit friſchem Waſſer abgerührt; Zucker nimmt man nach Belieben. Nachdem die Sauce noch etwas gekocht hat, kann ſie zu jedem beliebigen Gebrauche verwendet werden.

45. Himbeerſauce.

Man preßt die zur Sauce beſtimmten Himbeeren in einem Tuche aus, und läßt den Saft mit Zucker auf Kohlenfeuer kochen, rührt ebenfalls Kartoffelmehl, nach der Menge der Sauce, zu einem Quart einen halben Eßlöffel mit Wein oder Waſſer

Digitized by Google

dazu, und läßt es noch ſo lange ziehen, bis das Mehl ausgequollen iſt.

46. Aepfelſauce.

Man kocht drei Viertelmetzen mit der Schale klein geſchnittener Aepfel mit einem Quart Waſſer weich, quirlt ſie und ſtreicht ſie dann durch ein Haarſieb, worauf man ſie mit auf Zucker abgeriebener Citronenſchale und einer hinreichenden Menge Zucker wieder auf Kohlen ſetzt, Kartoffelmehl, wie bei den vorhergehenden Saucen gezeigt worden, dazu thut und ſie nun vollends gar kocht.

47. Hagebuttenſauce.

Man kocht eine halbe Viertelmetze Hagebutten ganz weich und ſtreicht ſie durch ein Haarſieb. Dann brüht man ein halbes Pfund Pflaumenmuß ohne Gewürz mit kochendem Waſſer an, läßt es am Feuer etwas aufſtoßen und ſchlägt es gleichfalls durch. Nun giebt man beide Saucen zuſammen in einen Topf, thut Zucker, etwas Citronenſchale und zuletzt das in Wein abgerührte Kartoffelmehl dazu und läßt es noch mit einander aufkochen. Dieſe Sauce ſchmeckt zu Puddings äußerſt angenehm.

Anmerkung. Man hat ſo viele ſchöne Saucen von Obſt und dergleichen, welche alle bekannt ſind, und ich bemerke nur, daß man diejenigen, welche ohne Gewürze, Kräuter, Zwiebeln und jede Art von Säuren gemacht werden können, anwenden kann.

Digitized by Google

Dritter Abſchnitt.

Von der Zubereitung des Fleiſches.

48. Rindfleiſch zu kochen.

Da ich in dieſem kleinen Werke nicht zu weitläufig werden will, und auch überzeugt bin, daß Jeder, der ſich deſſen bedient, gewiß Rindfleiſch zu kochen verſteht; ſo bemerke ich nur: daß gerade das Rindfleiſch als der Geſundheit am zuträglichſten empfohlen wird, und nicht allein zu den Saucen, ſondern auch, wie gewöhnlich in Privathaushaltungen, zu jedem Gemüſe gegeſſen werden kann. Bei dem Bouillon Nr. 1. habe ich bereits die Quantität des Waſſers, ſo wie die Länge der Zeit zum Kochen des Fleiſches beſtimmt, und bemerke nur noch, daß ein dickes Schwanz- oder Lendenſtück, von einem nicht zu alten Ochſen, ſondern ſchön durchwachſen, für Homöopathen am geeignetſten iſt, da Bruſtſtücke ſchon zu fett ſind. Um den Bouillon recht kräftig zu machen, muß man einige

Digitized by Google

Knochen mitkochen, da die ſchönen Tafelſtücke in der Regel allein nicht ſo gute Brühe geben. Die Knochen können immer zweimal mitgekocht werden.

49. Schmorfleiſch.

Hierzu nimmt man am beſten ein ſchönes dikkes Stück aus der Keule, ſchneidet die Knochen heraus, legt es mit einigen Mohrrüben, Zuckerwurzeln, einigen abgeſchälten Kartoffeln und der Rinde von ſchwarzem Brote, ſo wie einem Stückchen Citronenſchale auf ein hölzernes Kreuz in den Schmortopf, gießt Waſſer oder Bier darauf (braunes Bier, welches nicht zu bitter iſt, macht es ſehr wohlſchmeckend); dann ſalzt man es, doch nicht zu ſtark, da es durch das lange Schmoren ohnehin ſehr kräftig ſchmeckt, und läßt es, recht gut verdeckt, auf gelindem Feuer wenigſtens 6 Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man es heraus, ſtreicht die Sauce durch ein Haarſieb, brennt 1 oder 2 Löffel Zucker braun, und giebt dieſen dazu, ſo wie ein wenig braunes Mehl, im Fall die Sauce nicht ſämig genug ſeyn ſollte; oft iſt es nicht nöthig, da die Wurzeln und das Brot, ſo wie ein recht gleiches Feuer beim Kochen, dieſelbe gewöhnlich hinreichend ſämig machen.

50. Rinderbraten.

Hierzu nimmt man ein Rippenſtück mit dem

Digitized by Google

Mehrbraten, klopft und legt es, wenn man daſſelbe rein abgewaſchen hat, in eine Bratpfanne, ſalzt das Fleiſch gehörig und ſetzt es in einen wohl ausgeheitzten Ofen. Man muß den Braten recht fleißig begießen, auch darf man nicht im Anfang zu viel Waſſer aufgießen, um zuletzt noch etwas nachgießen zu können. Wenn der Braten gar iſt, rührt man etwas braunes Mehl, welches aber trokken braun gebrannt iſt, da die Sauce gewöhnlich ſehr fett iſt, zu dieſer, und läßt es noch ein wenig durchbraten. Kleine Kartoffeln, in einer eiſernen Pfanne mit etwas Butter gelb gebraten, werden als Garnirung dazu gegeben.

51. Rindfleiſch zu grilliren.

Gekochtes Rindfleiſch ſchneidet man in Scheiben, wälzt es in Eiern und Semmel, läßt Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Scheiben hinein, und läßt ſie auf beiden Seiten, jedoch nicht zu hart, braten. Dieſes Rindfleiſch kann man zum Gemüſe oder mit einer braunen Sardellenſauce geben.

52. Rindfleiſch mit einer Kruſte.

Man kocht ein ſchönes fettes Riemſtück auf die gewöhnliche Weiſe. Wenn es gar iſt, nimmt man es aus der Brühe, läßt es ablaufen, beſtreicht es mit geklopftem Ei und beſtreuet es dick mit geriebener Semmel, legt es auf eine Bratpfanne und

Digitized by Google

läßt es im Ofen gelb werden. Dann giebt man eine beliebige Sauce dazu. Zu bemerken iſt, daß man an der Seite, wo das Fett ſitzt, vor dem Beſtreichen mit Ei und Beſtreuen mit Semmel, das feine Häutchen abſchneidet, und in der Bratpfanne dieſe nach oben kehrt, damit ſie ſchön gelb werde.

53. Filet.

Dieſes wird von allen Häuten und Sehnen befreit. Das davon abgelöſ'te Fett wird in kleine Streifen, denen des Specks ähnlich, geſchnitten, und nachdem man es geſalzen hat, das ganze Filet damit geſpickt, noch etwas Butter darauf gelegt und in einer Bratpfanne mit nur wenig Waſſer, in einem gut ausgeheitzten Ofen unter öfterem Begießen längſtens in 2 Stunden ausgebraten. Man garnirt dieſes mit kleinen gebratenen Kartoffeln, welche man mit der eigenen oder einer beſonders dazu bereiteten Sardellenſauce zu Tiſche giebt.

54. Beefſteaks.

Man ſchneidet aus dem von allen Häuten befreiten Filet zwei Finger dicke Scheiben, die man mit einem Meſſer oder hölzernen Schlägel ſo lange klopft, bis ſie nur noch halb ſo dick ſind. Etwas geſalzen legt man ſie auf eine eiſerne Pfanne, worin Butter gelbbraun gemacht worden iſt,

Digitized by Google

läßt ſie unter öfterem Umwenden von einer Seite zur andern 5, höchſtens 7 Minuten braten, und bringt ſie ſogleich mit gebratenen Kartoffeln zu Tiſche.

55. Klobs.

Man ſchabt 2 Pfund Rindfleiſch von der Oberſchale mit einem Meſſer recht fein, giebt 4 Eßlöffel voll geſchmolzener Butter, für 4 Pfennige geriebenes Milchbrot und 4 Eier nebſt Salz dazu. Dieſes Alles rührt man recht gut durch einander und macht kleine runde Klobſe davon, die man etwas breit drückt und mit dem Meſſer bunt macht. Dann wird in einer flachen Kaſſerolle ¼ Pfund Butter mit eben ſo viel fein gehackten und vorher gut ausgewäſſerten Sardellen und ungefähr 3 Taſſenköpfe voll Bouillon auf ein Kohlenfeuer geſetzt, und die Klobſe darin 20 Minuten lang, wohl zugedeckt und einmal umgewendet, gekocht. Sollte die Sauce ſich zu ſehr verkochen, ſo kann immer noch etwas Bouillon zugegoſſen werden.

56. Ochſenzunge.

Man kocht die Ochſenzunge recht weich, zieht die Haut ab und ſchneidet ſie der Länge nach durch, macht eine Sardellen- oder Roſinenſauce dazu, legt die Zunge hinein, läßt ſie noch etwas darin ziehen und giebt ſie als Mittelſpeiſe zur Tafel. Man kann ſie auch in Scheiben ſchneiden und mit länglich

Digitized by Google

geſchnittenen ſüßen Mandeln beſtreuen. In Scheiben geſchnitten und grillirt giebt es eine ſchöne Beilage zu Gemüſen.

57. Geſchmorte Kalbskeule.

Man ſetzt die Kalbskeule mit kaltem Waſſer auf das Feuer und läßt ſie ſo lange darauf, bis ſie von allen Seiten anfängt, Bläschen zu ſchlagen. Dann läßt man ſie ein klein wenig ziehn, jedoch nicht kochen; darauf nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie noch etwas ſtehn, legt ſie dann in kaltes Waſſer, wäſcht und putzt ſie gehörig, und trocknet ſie mit Löſchpapier rein ab. Dann legt man ſie auf einem hölzernen Kreuze in einen Schmortopf, giebt ein tüchtiges Stück Butter, einige Mohrrüben, etwas Citronenſchale, und zuletzt Waſſer oder Weißbier dazu. Auch kann man, wenn es der Arzt erlaubt, halb Wein, halb Waſſer darauf gießen, läßt es ſchön dunkelgelb und kurz einſchmoren, ſieht ſich aber ja vor, daß es nicht anbrennt. Man kann etwas Zucker braun machen und die Sauce dami färbent.

58. Geſchmorte Kalbskeule auf eine andere Art.

Man bereitet die Kalbskeule, wie eben gezeigt worden, ſetzt ſie aber nur, nachdem ſie etwas geſalzen, mit Butter in einem Schmortopfe auf und

läßt ſie in ihrer eigenen Sauce gar werden, jedoch nicht braun. Dann macht man eine recht ſchöne weiße Sardellenſauce dazu, legt die Keule, welche vorher aus dem Topfe genommen wird, damit ſie ganz trocken abgelaufen iſt, auf eine etwas tiefe Schüſſel, und giebt die Sauce darüber.

59. Frikaſſee von Kalbfleiſch.

Von einem recht ſchönen Kalbe nimmt man die Bruſt, haut ſolche in mittelmäßig große Stücke und blanchirt ſie nach Nr. 57. Nun ſetzt man ſie mit einem Stücke Butter, dem gehörigen Salz und kochendem Waſſer in einer Kaſſerolle auf das Feuer und läßt ſie gar kochen. Dann nimmt man das Fleiſch aus der Brühe, läßt dieſelbe durch ein Haarſieb laufen und ſetzt es wieder auf das Feuer, macht nun Semmelklößchen, welche bei der Suppe Nr. 14. beſchrieben ſind, und kocht ſie darin gar. Nun werden mehrere Eidotter mit 1 Löffel voll Mehl, und wenn es erlaubt iſt, etwas Wein, Zucker und ein wenig abgeriebene Citronenſchale mit einander abgequirlt und die Brühe nach und nach dazu gegoſſen. Jetzt läßt man es noch etwas ziehn und gießt es dann über das Fleiſch und die Klößchen, welche man auf einer Schüſſel rangirt hat. Eine Hauptſache iſt, daß man nie zu viel ſalzt, indem es nicht nur ungeſund iſt, ſondern auch feine Speiſen verdirbt. Auch mit Sardellen kann

Digitized by Google

man dieſe Sauce noch recht angenehm machen, indem ihr dadurch das Weichliche benommen wird. Jede Art Frikaſſee, als von Suppenhühnern, jungen Hühnern und Tauben kann man auf eben dieſe Art machen.

60. Kalbfleiſch mit kleinen Roſinen.

Man bereitet das Kalbfleiſch wie oben, und wenn es gar iſt, wird Mehl in etwas Butter ganz weiß geſchwitzt, die Brühe damit ſämig gemacht, und unterdeſſen kleine Roſinen nach Verhältniß zu dem Fleiſche recht fein verleſen und gewaſchen, dieſelben in Waſſer erweicht und dann zu der Sauce gegeben. Viel Roſinen muß man immer nehmen, indem es ſonſt ſchlecht ausſieht, wenn die Sauce nicht dick davon iſt. Etwas Wein und Citronenſchale macht es gut, doch kann es auch wegbleiben.

61. Kalbskoteletten.

Man nimmt zu dieſen Koteletten ein Stück aus der dicken Rippe, ſchabt das Fleiſch ganz ſauber von den Knochen herunter, befreit es von allen Häuten und Sehnen und klopft es mit dem Rücken eines großen Meſſers von allen Seiten, kreuz und quer, recht mürbe. Die Knochen müſſen recht zierlich abgehauen werden, damit ſie nur eines Fingers lang ſind. Dann wendet man ſie in mit

Digitized by Google

etwas Salz zerſchlagenen Eiern um, beſtreut ſie mit geriebener Semmel, und bratet ſie in geſchmolzener Butter unter beſtändigem Begießen ſchön hellbraun und ja nicht hart. Dieſe Koteletten kann man zur Garnirung von Gemüſen mit einer Sardellenſauce, und auch zu Compots geben.

62. Fricandeaux.

Man ſchneidet aus der Keule 2 Finger dicke Scheiben und klopft ſie mit einem breiten Holze etwas. Dann wird Butter in einer Kaſſerolle geſchmolzen und dieſe Fleiſchſcheiben ganz gelb darin gedämpft. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird die Butter ganz davon abgegoſſen, ein paar große Löffel voll recht ſtarker Bouillon und ein Glas Madera darauf gegoſſen und ſo zum Kochen gebracht. Einige gut ausgewaſchene und ausgegrätete Sardellen, etwas Citronenſchale, 1 Löffel voll geriebenes Roggenbrot, und wenn die Sauce noch nicht ſämig genug ſeyn ſollte, auch etwas braun geſchwitztes Mehl werden dazu gethan. Wenn Alles gehörig durchgekocht iſt, legt man die Fricandeaux auf eine Schüſſel und giebt die Sauce darüber. Im Falle der Wein nicht erlaubt iſt, ſind ſie auch ohne dieſen gut. Wer es darf, kann auch ganz fein gewiegte Trüffeln dazu thun.

Digitized by Google

63. Fricandeaux auf eine andere Art.

Die Fricandeaux werden auf die nämliche Art bereitet und in Butter gar gedämpft, zuletzt mit dicker Sahne aufgefüllt, noch ein wenig geſchwitzt und dann zu Tiſche gebracht.

64. Hachee.

Hierzu nimmt man die Bratenreſte und hackt ſolche fein, läßt ein Stück Butter in einer Kaſſerolle heiß werden und ſchwitzt das Gehackte mit ein paar Hände voll geriebenen Milchbrots etwas durch, füllt dann guten Bouillon und zuletzt etwas guten Wein dazu, läßt es noch ein wenig kochen und garnirt verlorne Eier darauf, welche jedoch nicht hart ſeyn dürfen.

65. Croquets von Kälbermilch.

Man nimmt 3 Stücke Kalbsmilch, blanchirt und häutet ſie ganz rein ab; dann werden ſie in ganz feine Würfel geſchnitten. Unterdeſſen ſchwitzt man einige Löffel voll Mehl in Butter ganz weißgelb, giebt die Kalbsmilch nebſt fein gehackten und vorher ganz weich gekochten Morcheln, auch, wenn es erlaubt iſt, etwas friſche oder in feinem Oel eingemachte Champignons dazu, gießt recht guten Bouillon darauf und läßt es ganz kurz kochen, legirt es mit dem Gelben von einigen Eiern und

läßt es ganz kalt werden. Nun formirt man kleine runde Würſtchen davon, wendet ſie in Ei und Semmel um, und bäckt ſie in heißer Schmelzbutter aus. Man kann Gemüſe damit garniren, oder ſie auch gleich nach dem Rindfleiſche geben. Fiſchleber, Gaumen vom Kalbskopf u. dgl. kann dazu gethan werden.

Digitized by Google

Vierter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Fiſche.

66. Zander.

Wenn der Zander ganz auf den Tiſch kommen ſoll, ſo muß man denſelben, wenn er groß iſt, in einem Fiſchkeſſel mit einem Einſatz kochen, oder mit weißem Band, welches in geſchmolzener Butter fett gemacht worden iſt, umwickeln. So wird er in den Keſſel oder in die Kaſſerolle gelegt, gehörig Salz und ein gut Stück Butter dazu gethan, und der Fiſch ſo gar gekocht; jedoch muß man Acht geben, daß er nicht zu lange oder zu langſam kocht, da das Fleiſch ſehr zart iſt und leicht zerfällt. Wenn der Zander vom Feuer genommen wird, ſo gießt man etwas ganz kaltes Waſſer darauf und läßt ihn noch ein wenig ſtehen, legt denſelben dann auf eine Schüſſel und giebt geſchmolzene Butter oder eine holländiſche Sauce nach Nr. 37., welche mit der Fiſchbrühe gemacht

Digitized by Google

wird, darüber. — Die kleineren Zander oder auch die in Stücke zerſchnittenen werden eben ſo behandelt. Hauptſächlich hat man darauf zu ſehen, daß der Fiſch von der Brühe, in welcher er gekocht hat, recht rein abgelaufen iſt, da ſonſt die Sauce ſchlecht ausſieht. Dieſes gilt bei allen Fiſchen, die mit einer Extra-Sauce oder mit Butter gegeben werden.

67. Schüſſel-Hecht.

Hierzu nimmt man gern einen mittelmäßig großen Hecht, da der ganz große immer trocken, der kleine aber nicht ſo gut dazu iſt. Der Hecht wird recht rein geſchuppt, aus einander geriſſen und in kleine Stücke zerſchnitten. Dann wird in einer zinnernen Schüſſel ein gutes Theil Butter geſchmolzen, ungefähr auf 2 Pfund Fiſch ein Viertelpfund Butter, worunter man ein Viertelpfund gut gewaſchener und gehackter Sardellen nebſt etwas auf einem Stück Zucker abgeriebene Citronenſchale thut, und den Hecht nun, mit der Haut nach unten, auf die Schüſſel rangirt und wohl zugedeckt ſchwitzen läßt. Wenn er ſo einige Zeit gedämpft hat, wendet man die Stückchen um, quirlt nun einen kleinen Löffel voll Mehl mit Waſſer oder, wenn es erlaubt iſt, mit Wein ab, und gießt es zu dem Fiſch, läßt ihn damit gar werden und giebt denſelben mit der nämlichen Schüſſel, welche

Digitized by Google

man auf eine andere ſetzt, zu Tiſche. Wer keine zinnerne Schüſſel hat, kann auch ſtatt dieſer eine recht flache Mehlſpeiſenform nehmen; nur muß der Deckel gut darauf paſſen.

68. Gebratener Hecht.

Man nehme hierzu kleine Hechte, welche geſchuppt, ausgenommen, recht rein gewaſchen und dann in kochendem Waſſer, welches gut geſalzen ſeyn muß, etwas blanchirt werden. Dann nimmt man ſie heraus, läßt ſie rein ablaufen, wendet ſie in Eiern und einer Miſchung von halb Mehl, halb geriebenem Milchbrote um, und bäckt ſie in einer eiſernen Pfanne in recht heißer Butter raſch aus. Sind die Fiſche alle gebraten, ſo ſchält man kleine Kartoffeln, welche während der Zeit abgekocht wurden, läßt ſie in der Fiſchbutter etwas braten und garnirt die Fiſche damit, worauf man ſie zu Tiſche giebt.

69. Frikaſſee von Hechten.

Wenn der Hecht gehörig geſchuppt und gewaſchen iſt, ſo wird er am Rücken aufgeſchnitten, doch ſo, daß die Gräten ganz bleiben. Man löſ't nun das Fleiſch gut von denſelben ab, ſchneidet drei Finger breite Stückchen davon, und ſieht ſie noch recht ſorgfältig durch, damit alle Gräten herauskommen. Nun ſetzt man den Fiſch mit einem

Digitized by Google

Stück Butter, fein gehackten Sardellen und etwas Waſſer auf Kohlen, und läßt ihn gar kochen; hierauf rührt man einen kleinen Löffel Mehl mit etwas Sahne ab, giebt es dazu, und läßt es nur noch ſo lange auf dem Feuer, bis das Mehl verkocht iſt und nicht mehr roh ſchmeckt. Dann erſt werden mehrere Eidotter mit etwas kaltem Waſſer gequirlt und die Fiſchſauce damit legirt, ſo dick, als eine gute Frikaſſeeſauce ſeyn muß. Man kann nun dazu nach Belieben kleine Fiſchklößchen nach Nr. 17. machen, und den Fiſch damit verlängern. Auch kann man ſich, wenn vielleicht die Fiſche zu theuer ſind, der gewöhnlichen Semmelklößchen nach Nr. 14. bedienen. Dieſes Frikaſſee kann auch von andern Fiſchen bereitet werden.

70. Bouletten von Fiſchen.

Dazu kann man übriggebliebene Fiſche nehmen, welche man recht fein hackt, und mit ſüßer Sahne anfeuchtet; dann werden Eier dazu geſchlagen und ſoviel geriebene Semmel hinzugethan, daß man runde Klöße davon machen kann, welche etwas breit gedrückt, mit dem Meſſer bunt gemacht und in heißer Butter ſchön dunkelgelb gebraten werden. Macht man die Bouletten von rohem Fiſchfleiſch, ſo muß daſſelbe, wenn es recht fein gehackt iſt, zuvor in Butter weich gedämpft und dann erſt zuſammen gemacht werden.

Digitized by Google

71. Karpfen mit Bier.

Der Karpfen wird rein gewaſchen, und nach Belieben abgeſchuppt oder auch nicht. Hiernach wird in einen tiefen Teller etwas Wein gethan, der Fiſch unten am Halſe quer eingeſchnitten, bei dem Schwanz in die Höhe gehalten, und mit dem Kopf in dem Teller, worin der Wein iſt, ſo lange herumgezogen, bis er ausgeblutet hat. Nun wird er auf die gewöhnliche Weiſe zerlegt und in einer Kaſſerolle rangirt, die Kopfſtücke und Eingeweide auf den Boden der Kaſſerolle, und die übrigen Stücke darauf. Dann wird etwas Citronenſchale, ein Stückchen Rinde von ſchwarzem Brot, gehörig Salz, und nun entweder halb Weiß- halb Braunbier, oder auch nur Weißbier allein, darauf gegoſſen, ſo daß es überſteht, und auf recht raſchem Feuer, welches immer, wenn der Fiſch einmal kocht, nur an den Seiten herum brennen muß, gekocht. So wie er etwas verſchäumt hat, thut man die Butter hinzu, und ganz zuletzt den Wein mit dem Blute und einen Löffel voll auf Kohlen braun gebrannten Zucker. Die Sauce darf nicht lang, ſondern muß ſämig ſeyn; dann ſchmeckt dieſer Fiſch eben ſo gut, als jeder andere Bierfiſch.

72. Gebratener Karpfen.

Man nimmt hierzu einen großen ſchönen Karpfen, den man gehörig ſchuppt und abwäſcht; dann

wird er unter dem Halſe ſo weit aufgeſchnitten, daß man nur eben das Eingeweide herausnehmen kann. Dieſes wird nun von der Galle gut gereinigt und recht fein gehackt, geriebene Semmel, welche in Butter gelb geröſtet, und ein paar Eier dazu gerührt, gehörig geſalzen, und der Fiſch damit ausgefüllt und gut zugenäht. Nun legt man in eine Bratpfanne ein kleines Holzgitter, und den Karpfen darauf, bedeckt ihn ganz mit Butter, und ſetzt denſelben ſo in einen wohl ausgeheizten Bratofen. Der Karpfen muß ſehr fleißig begoſſen und umgewendet werden. Wenn derſelbe anfängt, gelb zu werden, ſo beſtreuet man ihn mit geriebener Semmel, und beträufelt ihn mit der eigenen Sauce, bis er gar iſt. Man giebt Sardellenſauce dazu, die aber mit der Fiſchſauce bereitet wird. Beim Vorlegen muß er der Quere nach durchſchnitten werden. Will man einen Hecht auf dieſe Art bereiten, ſo müſſen hin und wieder Schnitte in die Haut gemacht, oder, wenn es ein ganz großer Fiſch iſt, dieſelbe ganz abgezogen werden.

73. Schleihe.

Dieſe können ganz auf die nämliche Art, wie der Karpfen Nr. 71. und der gebratene Karpfen bereitet werden. Auch kann man ſtatt der Sardellenſauce ein wenig Mehl mit Sahne abrühren, die Bratenſauce damit legiren und ſie über den

Digitized by Google

Fiſch geben. Eben ſo kann man die Füllung in dem Fiſch ganz weglaſſen.

Anmerkung. Da den Homöopathen, außer Aal und Lachs, beinahe alle Fiſche erlaubt ſind, ſo können ſie auch alle bereitet werden, nur darf nichts von den verbotenen Ingredienzien, als: Gewürz, Zwiebeln, Citronenſäure, Eſſig und Grünem, dazu genommen werden, und hat daher jede der Küche vorſtehende Perſon darauf zu ſehen, daß auch ohne dieſe Zuthaten der Fiſch gut und ſchmackhaft bereitet wird.

Digitized by Google

Fünfter Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Gemüſe.

74. Spargel.

Wenn der Spargel recht rein von der äußern Haut befreit und abgeſchabt iſt, ſo wird er in beliebige Büſchel gebunden, und in eine Kaſſerolle mit kochendem und gehörig geſalzenem Waſſer gelegt und gekocht, bis er weich iſt. Iſt der Spargel alt und hart, dann ſetzt man ihn nur mit kaltem Waſſer auf, ſonſt verliert er die angenehme Süße. Wenn er weich iſt, ſo nimmt man ihn aus dem Waſſer, legt ihn in einer runden Schüſſel rund herum, giebt mit einem Löffel nur ganz wenig von dem Spargelwaſſer darauf, beſtreut ihn mit ein wenig Zucker, und giebt geſchmolzene Butter dazu. Mit holländiſcher Sauce nach Nr. 37. oder einer Sahnenſauce wird er auch ſehr häufig gegeben.

75. Spar=

Digitized by Google

75. Spargel mit Mohrrüben.

Hierzu nimmt man gewöhnlich den dünnen Spargel, reinigt ihn von der harten Haut, ſchneidet denſelben in kleine Stücke, und ſetzt ihn mit Waſſer, einem kleinen Stückchen Butter und etwas Zucker, ſo wie einer Priſe Salz, zum Feuer und läßt ihn weich kochen. Während deſſen kocht man die Mohrrüben. Man ſchneidet dieſelben in kleine Streifen, oder wenn es ganz junge ſind, nur in vier Theile, ſetzt Butter, Waſſer und Zucker in einer Kaſſerolle auf das Feuer, und wenn es kocht, wirft man die Mohrrüben hinein, und läßt ſie zugedeckt gar kochen. Wenn dieſes geſchehen und der Spargel auch weich iſt, ſo giebt man denſelben zu den Mohrrüben, ſchüttelt alles gehörig durch einander, thut geriebene Semmel, ſo viel als nöthig iſt, daran, und läßt es mit einander kochen, bis die Semmel zertheilt iſt. Man kann gebratene Hühner, Coteletten oder Bouletten dazu geben.

76. Spargel mit Kalbfleiſch.

Man nimmt von einer Kalbsbruſt eben ſolche Stücke wie zu einem Frikaſſee, ſetzt ſie, nachdem man dieſelben blanchirt hat, in einer Kaſſerolle mit Waſſer und dem gehörigen Salze auf. Wenn es ganz rein abgeſchäumt iſt, giebt man den in kleine Stücken geſchnittenen Spargel hinzu, läßt Beides

Digitized by Google

mit einander weich kochen, und bereitet zuletzt etwas Mehl in einem Stück Butter weiß und legirt die Brühe von dem Fleiſche damit, daß ſie ſo dick wie eine Frikaſſeeſauce wird. Nun läßt man es noch ein wenig mit einander durchkochen, und giebt es dann zu Tiſche. Sehr gut ſchmecken die, in Nr. 18. beſchriebenen, Griesklößchen dazu, welche aber in Waſſer oder in der Suppenbrühe wenigſtens 1 Stunde lang kochen müſſen. Zuerſt legt man das Fleiſch, alsdann die Klößchen auf die Schüſſel und giebt den Spargel darüber. Mit Hühnern, Tauben oder Rindfleiſch kann man dieſelbe Schüſſel machen.

77. Spargel mit einem bairiſchen Eierplatz.

Man ſchneidet 4 Milchbrote, das Stück zu 4 Pfennige, in recht feine Schnittchen, quirlt dann 8 Eier mit Salz und einem Viertelquart Milch zuſammen, und weicht die Schnittchen unter öfterem Umwenden 1 Stunde lang darin ein, wobei die Scheiben aber ganz bleiben müſſen. Dann erhitzt man Butter in einer Kaſſerolle, thut die geweichten Milchbrote dazu, drückt ſie mit dem Löffel ein wenig zuſammen und backt ſie langſam auf Kohlenfeuer. Sobald derſelbe beim Rütteln der Kaſſerolle raſchelt, ſtülpt man ihn auf einen Teller, thut von neuem Butter in die Kaſſerolle, und

Digitized by Google

bäckt ihn auf der anderen Seite unter öfterem Schütteln eben ſo aus. Dann wird er in eine tiefe Schüſſel oder Aſſiette gethan, der Spargel, den man, wie vorher gezeigt wurde, in gutem Bouillon gekocht, und mit in Butter weiß geſchwitztem Mehl ſämig gemacht hat, darüber gegeben, ungefähr eine Viertelſtunde ſtehen gelaſſen und dann aufgetragen.

78. Spinat.

Nachdem der Spinat rein verleſen und gewaſchen iſt, wird er mit kochendem Waſſer, welches gut geſalzen iſt, damit er die ſchöne grüne Farbe behält, abgebrüht, in einen Durchſchlag gethan und mit dieſem wiederholt in einen Eimer mit kaltem Waſſer getaucht, um den darin noch befindlichen Sand zu entfernen. Dann drückt man ihn mit den Händen feſt aus und wiegt ihn ganz fein. Nun thut man Butter oder reines Fett in eine Kaſſerolle, ſchwitzt Mehl ſchön hellgelb darin, füllt es mit klarer Brühe oder auch nur mit Waſſer auf, läßt daſſelbe ankochen, thut den Spinat dazu und kocht ihn völlig gar. Sollte er zu dünn ſeyn, ſo kann mit etwas geriebener Semmel nachgeholfen werden; vorzüglich muß er gut geſalzen ſeyn, da er ſonſt immer nüchtern ſchmeckt.

Digitized by Google

79. Spinat auf andere Art bereitet.

Wenn der Spinat ganz fein gehackt iſt, wird er mit gutem Bouillon aufgeſetzt, 2—3 Sardellen recht fein gewiegt und hinzu gethan. Kurz vor dem Anrichten wird er mit einigen Eidottern abgerührt, um ihm die gehörige Dicke zu geben, worauf man ihn noch etwas ziehen läßt.

80. Mohrrüben.

Wenn man die Mohrrüben geſchabt hat, ſo wäſcht man ſie und ſchneidet ſie dann in ſo kleine Stücke, wie es Jedem beliebt. Es iſt nicht ſo gut, wenn man ſie geſchnitten wäſcht, weil dadurch der beim Schneiden hervorgedrungene Saft verloren geht. Nun ſetze man in einer Kaſſerolle Waſſer, Butter, Zucker und etwas Salz auf das Feuer, ſchütte, wenn es kocht, nach und nach die Rüben hinein, und laſſe ſie, gut verdeckt, bei gelindem Feuer weich und kurz einkochen. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird nach Gutdünken geriebene Semmel dazu gethan, und die Rüben gekoſtet, um zu ſehen, ob vielleicht von den angeführten Zuthaten noch etwas hinzugegeben werden müſſe. Auch kann man ſtatt der Peterſilie etwas fein gewiegten Salat dazu thun, und die Rüben nur einigemal damit herumſchwenken; es ſieht beſſer aus und ſchmeckt auch nicht unangenehm.

Digitized by Google

81. Mohrrüben mit Schoten.

Bei dieſen verfährt man ganz auf die nämliche Weiſe, nur daß die ausgehülſ'ten Schotenkörner zugleich mit den Rüben aufgeſetzt, und öfters umgeſchwenkt werden müſſen, indem ſie ſich leicht am Boden feſtſetzen und dadurch einen bittern Geſchmack erhalten. Es wird etwas geriebene Semmel dazu gethan und ſie vollends gar gekocht. Viele glauben, daß die mit Bouillon gekochten Gemüſe beſſer ſchmecken. Dieſes iſt aber bei ſolchen, welcheu etwas Zucker beigegeben wird, nicht der Fall; es verliert ſich vielmehr das Angenehme der Schoten, ſo wie der Rüben, und der Geſchmack wird ſtrenge. Bei vielen anderen Gemüſen iſt der Bouillon ſehr gut, und ich werde genau angeben, bei welchen man ihn anwenden muß.

82. Schoten.

Nachdem die Schoten ausgebrochen und gewaſchen ſind, werden ſie gleichfalls mit Waſſer, Butter und Zucker aufgeſetzt, eine Priſe Salz hinzugethan, und ſo gar gekocht. Kurz vor dem Anrichten wird etwas fein gewiegter Salat hinzugethan, und nach Verhältniß der Schoten, zu einer Metze ungefähr 2—3 Eidotter, mit einem halben Eßlöffel voll Mehl und etwas kaltem Waſſer recht klar abgequirlt, zu den Schoten gegeben.

Digitized by Google

Man muß ſie dann noch ein wenig damit ziehen laſſen, (ja nicht kochen), damit Eier und Mehl nicht roh ſchmecken, und darauf gleich zu Tiſche geben. Man kann aber die Schoten auch nur, wie Nr. 80. gezeigt wurde, mit Semmel kochen. Auch ein wenig ſüße Sahne, mit Mehl abgezogen und zuletzt dazu gethan, ſchmeckt angenehm.

83. Schneidebohnen.

Wenn die Bohnen abgehäutet und recht fein geſchnitten ſind, ſo werden ſie in kochendes Waſſer, welches man etwas geſalzen hat, damit ſie ſchön grün bleiben, gethan und etwas verwellt. Unterdeſſen ſetzt man Waſſer mit Butter, Zucker und ein wenig Salz auf und läßt es kochen, thut die wohl abgelaufenen Bohnen hinein und kocht ſie weich. Zuletzt giebt man geriebene Semmel, oder auch etwas Mehl mit Waſſer abgerührt, dazu, nimmt ſich aber in Acht, daß ſie nicht anbrennen, und läßt ſie noch ein wenig ziehn.

84. Schneidebohnen mit Milch.

Dieſe werden auf die nämliche Weiſe geſchnitten und verwellt, wie oben gezeigt wurde. Dann kommen ſie in kochende Milch, wozu ein Stück Butter und etwas Salz gegeben iſt, und müſſen bei gelindem Feuer oder auf Kohlen gar kochen. Zuletzt kommt etwas Mehl, mit Sahne oder Milch

Digitized by Google

abgequirlt, hinzu, und wer will, kann auch ein paar Eidotter dazu nehmen.

85. Brechbohnen.

Dieſe ſchmecken am beſten, wenn man ſie mit Hammelfleiſch kocht. Wenn die Bohnen abgezogen und ein paar Mal durchgebrochen ſind, werden ſie in kochendem Waſſer, welches etwas geſalzen worden, beinahe ganz weich abgewellt. Unterdeſſen muß das Hammelfleiſch ſo weit gekocht ſeyn, daß aller Schaum davon abgenommen iſt, und man die Bohnen, von denen in einem Durchſchlage das Waſſer abgelaufen iſt, dazu thun kann. Zuletzt macht man einige Löffel Mehl in guter Butter ganz gelb und rührt die Bohnenbrühe damit ſämig, läßt es nun noch etwas durchkochen und giebt es zu Tiſche. Das Fleiſch kann grillirt, oder, wenn es ſchön fett durchwachſen iſt, mit Semmel beſtreut und auf dem Roſte gebraten, dazu gegeben werden.

86. Kohlrabi.

Man befreit die Kohlrabi von der dicken Schale und ſchneidet ſie in beliebige Scheiben, ſtreift das Grüne der Blätter von den Stengeln und läßt beides mit einander in kochendem Waſſer eine kleine halbe Stunde kochen. Dann nimmt man es ab, läßt in einem Durchſchlage die Blätter, mit Waſſer abgeſpült, recht gut ablaufen, und ſchneidet ſie

Digitized by Google

in kleine Streifen, ſetzt Brühe, welches auch Hammelbrühe ſeyn kann, auf, und wenn ſolche kocht, giebt man die abgebrühten Kohlrabi dazu und kocht ſie gar. Zuletzt wird geriebenes Milchbrot, oder etwas Mehl in Butter weiß geſchwitzt, dazu gethan, auch wenn es beliebt, etwas Zucker. Da die Kohlrabi etwas Fett haben will, ſo kann man immer noch ein Stückchen Butter mit kochen. Man darf nur zuletzt, bevor man es zu Tiſche bringt, alles Fette davon abſchöpfen.

87. Gefüllte Kohlrabi.

Zu dieſen nimmt man ganz große, aber doch noch junge Kohlrabi, ſchneidet alles Häutige und Holzichte davon und oben einen etwas ſtarken Deckel ab. Dann höhlt man mit einem Meſſer die Kohlrabi recht vorſichtig aus, ſo daß ſie nicht entzwei bricht oder Schnitte bekommt, und verwellt ſie nun eine Viertelſtunde in kochendem und gut geſalzenem Waſſer. Unterdeſſen macht man folgende Farce: Man reibt 4 Loth Butter zu Sahne, thut nach und nach 3 Eidotter, dann den Schnee von den 3 Eiern, etwas fein gewiegtes Fleiſch von kaltem Braten, welcher es auch ſey, und zuletzt ſo viel Semmel, als ein leichter Kloßteig verträgt, nebſt etwas Salz dazu. Dann nimmt man die Kohlrabi aus dem Waſſer, läßt ſie abkühlen und füllt ſie mit jener Maſſe aus; doch nicht zu voll, in-

Digitized by Google

dem das Füllſel aufquillt, legt den Deckel darauf, bindet ſie über's Kreuz mit reinen Fäden, ſetzt ſie nun in recht guter fetter Brühe auf und kocht ſie ſo lange, bis ſie ſich ganz weich ſtechen; dann werden ſie auf eine Schüſſel herum gelegt und wohl zugedeckt auf heißen Dampf geſetzt, damit ſie nicht kalt werden. Nun rührt man einen guten Löffel voll Mehl mit einem Stücke Butter und 4 Eidottern, nebſt der Brühe, worin die Kohlrabi gekocht haben, zur dicken Sauce, läßt ſie gehörig auskochen, giebt ſie über die Kohlrabi und dann gleich damit zu Tiſche.

88. Artiſchocken mit Kälbermilch gefüllt.

Man ſchneidet unten am Boden das Grüne und an den Blättern die Spitzen weg, ſetzt die Artiſchocken in kochendes Waſſer, welches man gehörig geſalzen hat, und läßt ſie ſo lange kochen, bis man die innerſten Blätter leicht heraus ziehen kann. Dann nimmt man die Artiſchocke in die eine Hand und faßt mit der andern die innerſten Blätter, dreht ſie herum und heraus, macht mit einem kleinen Löffel das Haarige davon, ſpült ſie mit Waſſer rein aus und legt ſie umgewendet in einen Durchſchlag, damit alles Waſſer davon abläuft. Man nimmt nun ein paar Kälbermilch, etwas rein und weich gekochte und fein geſchnittene Morcheln, etwas Leber vom Hecht oder jungem Federvieh,

hackt es fein, legt es in die Artiſchocken, und läßt ſie in der Nr. 87. gezeigten Sauce noch etwas ziehn.

89. Blumenkohl.

Bei dieſem muß man ſich beim Verleſen und Reinigen ſo viel wie möglich in Acht nehmen, daß man die ſchönen Blumen nicht zerbröckelt und doch die Häutchen und Blätter alle davon wegnimmt. Nun wird der Kohl behutſam in kochendes Waſſer, welches gehörig geſalzen iſt, gelegt und eine Viertelſtunde lang verwellt, vom Feuer weg genommen und noch eine Zeit lang in dieſem Waſſer gelaſſen, dann aus dem Waſſer genommen, in eine Aſſiette gelegt, ſo daß die Blumen alle nach unten und an die Seite kommen, die Stiele aber nach innen. Hierauf ſtülpt man die Schüſſel, auf welcher man den Blumenkohl zu Tiſche bringen will, auf die Aſſiette, kehrt ſie ſchnell um, und nimmt letztere behutſam hinweg, damit man den Blumenkohl, welcher nun wie eine ganze Staude ausſieht, nicht einreißt, und giebt die nach Nr. 37. bereitete holländiſche Sauce, welche mit etwas Waſſer vom Blumenkohl gekocht wird, darüber.

90. Blumenkohl mit jungen Tauben.

Man reinigt den Blumenkohl, wie eben gezeigt wurde, verwellt ihn etwas, doch ja nicht weich. Unterdeſſen kocht man die Tauben, welche

in Viertel geſchnitten, mit kaltem Waſſer und einem Stücke Butter zum Feuer geſetzt worden, an, legt den Blumenkohl ſpäter dazu, läßt Beides gar kochen und nimmt es dann heraus. Nun bereitet man die Nr. 14. angegebene Semmel, oder Nr. 18. angezeigten Griesklößchen, legirt zuletzt die Brühe mit einigen Eidottern und giebt ſie über die Tauben und den Blumenkohl auf die Schüſſel.

91. Weißkohl.

Man befreit den Weißkohl von den ſchlechten äußeren Blättern, ſchneidet ihn in Viertel und legt ihn in eine tiefe Schüſſel. Nun macht man Waſſer, worein etwas Salz gethan worden, kochend, und gießt es über den Kohl, den man nun, wohl zugedeckt, wenigſtens 1 Stunde ſtehen läßt. Dann wird er in einen Durchſchlag gelegt und immer noch mit kochendem Waſſer nachgeſpült. Wenn er ganz abgelaufen iſt, wird er in einer Kaſſerolle rangirt, immer ein Viertel neben dem andern, recht guter Bouillon, und wenn er nicht fett genug iſt, noch ein Stückchen Butter nebſt etwas Zucker daran gegeben, und nun auf gelindem Feuer ganz weich und kurz gekocht. Vor dem Anrichten macht man geriebenes Milchbrot in Butter recht ſchön gelb, ſtülpt den Kohl auf die Schüſſel und ſtreut das gebratene Milchbrot oben darüber, worauf er

Digitized by Google

zu Tiſche gegeben wird. Grillirtes Hammelfleiſch dazu gegeben, iſt er ein recht ſchönes Gericht.

92. Gefüllter Kohlkopf.

Man nimmt von einem Kohlkopfe die äußerſten größten Blätter hinweg, ſchneidet die dicken Rippen mit einem Meſſer ganz flach weg, doch ſo, daß es keine Löcher giebt, legt ſie in eine Schüſſel, gießt kochendes Waſſer dazu und läßt ſie wohl zugedeckt ſtehen. Nun nimmt man die übrigen Kohlblätter, verwellt dieſelben ein wenig und wiegt ſie ganz fein, läßt Butter heiß werden und dämpft den gehackten Kohl, bis er beinahe genießbar iſt. Nun nimmt man Fleiſchreſte entweder von übriggebliebenem Kalbs-, oder beſſer von Hammelbraten, hackt daſſelbe (ungefähr 1 Pfund) recht fein, thut es zu dem Kohl und ſchwitzt es zuſammen noch ein wenig durch. Dann kommt es in eine Schüſſel, und wenn es etwas abgekühlt iſt, giebt man 2 gute Hände voll geriebener Semmel, 4 Eier und 1 Taſſenkopf voll Milch, nebſt dem nöthigen Salze dazu, rührt Alles recht gut durch und koſtet dieſes Füllſel, ob es auch mit Salz recht getroffen iſt. Nun werden in einer runden Form (am beſten eine irdene) einige kleine Stäbchen kreuz und quer gelegt, und eben ſo lange Fäden, welche aber über die Form heraushängen müſſen; nun legt man die abgelaufenen Kohlblätter hinein, doch ſo, daß keine

Digitized by Google

Lücke offen bleibt, ſtreicht mit einem Löffel die Farce darauf, bedeckt ſie wieder mit Kohlblättern, und faßt nun die Fäden alle in der Mitte zuſammen, befeſtiget ſie durch einen Knoten, und legt dieſen nun wieder formirten Kohlkopf noch einmal heraus; thut erſt ganz rein abgeklärte Schmelzbutter mit etwas Zucker in die Form, läßt es ganz heiß werden und legt dann den Kohlkopf auf die Stäbchen. So wird er in einen heißen Bratofen geſetzt oder zwiſchen oben und unten Kohlen einmal umgewendet; wenn die Sauce zu kurz iſt, wird Bouillon zugegoſſen. Zwei bis 3 Stunden muß er langſam dämpfen. Wenn er gar iſt, wird die Sauce mit etwas braunem Mehl und Bouillon verlängert, auch, wenn es nöthig iſt, noch etwas Zucker dazu gethan; denn etwas Zucker muß dabei zu ſchmekken ſeyn. Die Fäden werden dann alle weggeſchnitten, etwas Sauce darauf gefüllt, die übrige aber in einer Sauciere beſonders gegeben.

93. Gefüllter Kopfſalat.

Dazu müſſen ganz große und feſte Köpfe Salat genommen werden. Man putzt die äußeren ſchlechten Blätter weg und wirft die reinen Köpfe in einen Keſſel mit kochendem Waſſer, welches vorher geſalzen iſt; darin läßt man ſie nur ein paar Wellen ſchlagen. Hierauf müſſen ſie ſchnell in kaltes Waſſer gelegt werden, und dann auf ein Sieb,

Digitized by Google

damit ſie ganz ablaufen können. Unterdeſſen macht man eine leichte Farce, legt den Salat auf einen Tiſch und öffnet mit der größten Vorſicht die Blätter bis auf die innerſten, giebt mit einem Löffel zwiſchen jedes derſelben etwas Farce, drückt den Salat wieder feſt in ſeine natürliche Form und legt denſelben in eine Kaſſerolle dicht und feſt, einen Kopf neben den andern, gießt fetten Bouillon dazu und läßt ihn gar dämpfen. Nun nimmt man einige Eidotter, 1 Löffel Mehl und etwas Sahne, rührt dieſes ſchön glatt, quirlt die Salatſauce damit an, läßt es noch etwas ziehn und giebt es dann über die gefüllten Salatköpfe.

94. Gefüllte Gurken.

Zu dieſer Art Gemüſe nimmt man dicke kurze Gurken, ſchält ſie recht rein ab, damit ja nichts Grünes daran bleibt, und ſchneidet ſie der Länge nach gerade in der Mitte durch, nimmt mit einem ſilbernen Löffel die Kerne ſauber heraus und läßt die Gurken in kochendem Waſſer ein wenig aufwallen. Dann nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel recht behutſam heraus, damit ſie nicht entzwei gehen, und legt ſie auf ein reines Tuch, damit alles Waſſer davon kommt. Unterdeſſen nimmt man 3 Hände voll geriebenes Milchbrot, eine ganz kleine Hand voll Mehl, fein geſtoßene Mandeln, ein wenig auf Zucker abgeriebene Citronenſchale, ein we-

Digitized by Google

nig kleine Roſinen, 3 Eßlöffel voll Sahne und ſo viele Eier, als nöthig ſind, um eine feine Farce zu verfertigen, auch gehörig Zucker. Mit Dieſem füllt man nun die Gurken auf beiden Seiten, paßt ſie genau wieder zuſammen und umwickelt ſie mit Fäden, läßt in einer Kaſſerolle Waſſer mit etwas gutem Wein und Zucker kochend werden, legt die Gurken hinein und kocht ſie darin weich. Dann werden ſie herausgenommen, die Sauce mit einigen Eidottern und ſo viel Kartoffelmehl, als zu einer ſämigen Sauce nöthig iſt, abgequirlt, und wenn es noch etwas gezogen hat, über die Gurken, welche man von den Fäden befreit hat, gegeben.

95. Gurken auf eine andere Art.

Man ſchält die Gurken, höhlt ſie auf eben beſchriebene Weiſe aus und ſchneidet kleine viereckige Stückchen daraus, läßt in einer Kaſſerolle Butter heiß werden, thut die Gurkenſtückchen, nachdem ſie etwas geſalzen ſind, hinein und ſchmort ſie weich. Sollten ſie nicht hinreichende Sauce haben, ſo giebt man etwas Bouillon darauf. Beim Anrichten wird die Sauce mit einigen Eidottern und ein klein wenig Mehl abgezogen, die Gurken darin geſchwenkt und dann zu Tiſche gegeben.

Digitized by Google

96. Wirſigkohl.

Man kann den Wirſigkohl entweder in Viertel ſchneiden, oder denſelben aus einander machen und jedes einzelne Blatt vom Stengel abſchneiden, dann verwellt man ihn in kochendem gut geſalzenem Waſſer, gießt daſſelbe ab, ſpült mit kaltem Waſſer nach und drückt den Kohl feſt aus. Unterdeß ſetzt man guten Bouillon mit Butter oder auch mit Fett und Jus von Braten, auf das Feuer, thut, wenn dieſes kocht, den Wirſigkohl und ganz zuletzt etwas geriebene Semmel hinein, und läßt ihn ganz kurz einkochen.

97. Wirſigkohl auf eine andere Art.

Wenn derſelbe auf die oben angeführte Weiſe abgebrüht und recht feſt ausgedrückt iſt, wird er fein gewiegt und in gutem Bouillon gar gekocht. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten macht man geriebenes Milchbrot in Butter recht ſchön dunkelgelb, thut es zum Kohl, läßt es noch etwas mitkochen, und richtet ihn zum Rindfleiſch an.

98. Weiße Rüben.

Wenn die Rüben recht rein geſchabt ſind, werden ſie mit lauwarmen Waſſer gewaſchen, und ſogleich in eine Kaſſerolle, worin Waſſer mit einem Stücke harten Zucker kocht, gethan und 10—15

Minuten darin aufgewellt. Unterdeſſen muß man in einer anderen Kaſſerolle die Brühe oder Waſſer mit Butter und Zucker aufkochen laſſen, die Rüben mit einem löchrigen Löffel, nach und nach, gut abgelaufen, hinein legen, und darin gar kochen. Ganz zuletzt thut man braunes Mehl, und wenn man die Brühe recht dunkel haben will, auch etwas braun gebrannten Zucker dazu. Salz darf man nur wenig daran thun, indem zu viel unangenehm ſchmeckt.

99. Weiße Rüben mit Hecht.

Hierzu nimmt man die Rüben nicht zu klein, damit man runde Scheibchen davon ſchneiden kann, und kocht ſie auf die nämliche Weiſe, wie vorher gezeigt. Der Hecht wird gut abgeſchuppt, in Stücke geſchnitten, und mit Waſſer und Butter gar gekocht. Dann rangirt man ihn auf eine Schüſſel, giebt die Rüben darüber, und läßt es, gut zugedeckt, auf Kohlen noch etwas ziehen. Alle Arten Rüben, als Erd- oder Kohlrüben, Waſſerrüben und die kleinen ſchwarzen Steckrüben, können auf dieſe Art, oder auch mit Fleiſch, gekocht werden.

100. Rother Kohl mit Pflaumen.

Ein großer oder zwei kleine Kohlköpfe werden ſo fein wie zu einem Salat geſchnitten und in kochendem Waſſer eine Viertelſtunde gut verwellt, dann auf einen Durchſchlag gelegt und ablaufen gelaſſen.

Digitized by Google

Nun wird der Kohl in eine Kaſſerolle, worin recht friſche Butter oder Bratenfett heiß gemacht iſt, gethan und gedämpft. Nachdem man von einer halben Metze friſcher Pflaumen die Haut abgezogen und die Steine ausgenommen hat, thut man das Fleiſch derſelben zum Kohl, giebt ein Glas guten Wein nebſt dem nöthigen Zucker darauf, und läßt es recht weich und kurz kochen. Zu gebratenem Haſen, oder zu grillirtem Hirſchfleiſch ſchmeckt es am beſten. Man kann auch ſtatt der Pflaumen, wenn ſolche nicht mehr zu haben ſind, Aepfel nehmen, welche abgeſchält und in feine Scheiben zum Kohl geſchnitten werden.

101. Sauerkohl.

Der Sauerkohl muß recht friſch und noch ganz weinſauer ſeyn. Er wird mit Waſſer und abgeſchöpftem Fett von Rindfleiſch aufgeſetzt und weich gekocht. Abgeſchälte Aepfel, ein wenig Wein und Zucker geben dem Kohl einen ſehr angenehmen Geſchmack. Er darf jedoch nur mit beſonderer Erlaubniß des Arztes gegeſſen werden. Mit fettem Rindfleiſch und zuletzt mit etwas in Butter geröſtetem Mehl kann man ihn gleichfalls kochen.

102. Grünkohl.

Man ſtreift die Blätter von den Stengeln ab, wäſcht jene recht rein und verwellt ſie in kochen-

Digitized by Google

dem, gut geſalzenem Waſſer weich. Dann thut man den Kohl in einen Durchſchlag, ſpült ihn mit friſchem Waſſer ab, drückt ihn mit den Händen recht feſt aus und wiegt ihn auf einem Hackbrett recht fein. Unterdeſſen macht man recht guten fetten Bouillon in einer Kaſſerolle kochend, thut den gewiegten Kohl hinein, röſtet Mehl braun und rührt es nebſt etwas Zucker zum Kohl. Auch kocht man Kaſtanien in Waſſer weich, ſchält ſie ab, und giebt ſie dazu. In Ermangelung derſelben bedient man ſich auch der kleinen Zuckerkartoffeln, welche, wenn ſie gekocht und geſchält ſind, in einer eiſernen Pfanne mit Butter und Zucker recht ſchön braun glacirt werden.

103. Kleine Kartoffeln mit Hering.

Man kocht kleine Zuckerkartoffeln auf die gewöhnliche Weiſe gar. Unterdeſſen hackt man einen Hering, welcher vorher rein gewaſchen und abgehäutet iſt und etwa 1 Stunde in ſüßer Milch gelegen hat, recht fein, und ſchwitzt denſelben in Butter auf, giebt etwas Sahne, und ſpäter die abgeſchälten Kartoffeln hinzu, ſchwenkt ſie gehörig damit durch, läßt ſie ziehen, doch ſo, daß ſie nicht trocken werden, und ſervirt ſie zum Rindfleiſch.

Digitized by Google

Sechster Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Puddings und Mehlſpeiſen.

104. Semmel-Pudding.

Man reibt von 6 Milchbroten, das Stück zu 4 Pfennige, die äußere Rinde ab, ſchneidet die Krume in feine Scheibchen, und legt ſie in eine Schüſſel mit breitem Boden. Nun kocht man ein halbes Quart gute Milch, worein 4 Loth Butter, nebſt eben ſo viel Zucker gethan worden, und gießt es über die geſchnittenen Milchbrote, deckt ſie gut zu und läßt es vollkommen erkalten. Unterdeſſen rührt man noch 4 Loth Butter zu Sahne, ſchlägt nach und nach 9 Eidotter dazu, ſo wie ein Viertelpfund Zucker nebſt etwas abgeriebener Citronenſchale, 4 Loth abgeſchälter und ganz fein geſtoßener ſüßer Mandeln, ein Viertelpfund halb großer, halb kleiner Roſinen, das angebrühte Milchbrot, und ganz zuletzt den Schnee der 9 Eier. Wenn

Digitized by Google

nun Alles gehörig durchgerührt iſt, ſo wird dieſe Maſſe entweder in einer Serviette, welche man gut mit Butter geſchmiert hat, oder in einer Pudding-form 1½ Stunden gekocht, und mit einer der Obſt- oder Milchſaucen zu Tiſche gegeben.

105. Brot-Pudding.

Zwölf Loth geriebenes Schwarzbrot röſtet man auf Papier in dem Ofen, oder auf einem warmen Blech, damit es ſo hart wird, daß man es ſo fein wie Mehl ſtoßen kann. Nun werden 12 Loth Zucker, worauf etwas Citronenſchale abgerieben wurde, gleichfalls fein geſtoßen und mit 12 Eidot-tern recht leicht gerührt, dann das Brot und 4 Loth fein geſtoßene ſüße Mandeln, nebſt dem Schnee von den 12 Eiweiß dazu gerührt, Alles in eine wohl ausgeſchmierte Form gethan und 2 Stunden in Waſſer gekocht.

106. Schwemm-Pudding.

Zu dieſem Pudding gehören folgende Ingre-dienzien, als:

13 Loth Mehl,
13 Loth Zucker,
13 Loth Butter,
15 Eier,
½ Quart Milch und der
vierte Theil einer Citronenſchale.

Digitized by Google

Dieſes Alles wird auf folgende Weiſe behandelt: Man läßt die Hälfte der Milch mit der Hälfte Butter und der Hälfte Zucker kochen. Unterdeſſen quirlt man die eine Hälfte Mehl mit der übrigen Milch recht glatt ab. Wenn nun die erſtere Milch kocht, ſo gießt man dieſe Mehlmilch hinzu, und läßt unter beſtändigem Rühren den Teig ſo abtrocknen, daß er ganz ſteif iſt und ſich von der Kaſſerolle ablöſ't. Nun wird die übrige Butter zu Sahne gerührt, der Zucker und die Citronenſchale dazu gethan, und nach und nach immer 1 Eidotter und 1 Löffel voll von dem abgebrühten Teige mit der Reibekeule dazu gerieben, bis es alle iſt. Der Teig muß ganz kalt ſeyn. Zuletzt kommt der Schnee von den 15 Eiern dazu, und Alles gleich in die Form, welches eine Pfund große ſeyn muß; nun wird es in kochendes Waſſer geſetzt, wo es 2 Stunden unausgeſetzt und von allen Seiten kochen muß. Dieſer Pudding iſt dem Biscuit gleich. Man kann eine Sauce von 1 Quart Milch, etwas Mehl, dem Gelben von 8 Eiern, Zucker, etwas Citronenſchale und ungefähr 8 – 10 recht fein geſtoßene Mandeln dazu geben.

107. Pudding von Reißmehl.

Man kocht 1 Pfund Reißmehl in 1 Quart Milch, worin ½ Pfund Butter mit gekocht iſt, ebenfalls, wie bei dem vorigen gezeigt wurde, zum

Digitized by Google

ſteifen Teig; dann reibt man ½ Pfund Zucker mit dem Gelben von 24 Eiern nebſt der auf Zucker abgeriebenen Citronenſchale zu der erkalteten Maſſe; ganz zuletzt wird der Schnee von den 24 Eiern gleich in die Form gefüllt und Alles 2 Stunden gekocht. Die Sauce kann man nach Belieben dazu geben.

108. Roſinen-Pudding.

Man läßt ¼ Pfund Butter, die man vorher recht rein abgeklärt und von allem Salz und aller Unreinigkeit befreit hat, in einer Kaſſerolle heiß werden, rührt 10 Loth geriebenes Milchbrot dazu, und nachdem es etwas durchgeſchwitzt hat, jedoch nicht gelb geworden iſt, gießt man unter beſtändigem Rühren ½ Quart Milch, welche vorher gekocht hat, dazu, läßt es gehörig aufkochen und ſetzt es dann dem Erkalten aus. Nun werden ungefähr 2 Loth ſüßer Mandeln abgeſchält, ganz fein geſtoßen und nebſt 6 Loth fein geſiebten Zucker, dem Gelben von 10 Eiern zu dem Semmelbrei gerührt, zuletzt der Schnee der 10 Eier und ¼ Pfund kleiner Roſinen in eine Form oder Serviette gethan und 1 Stunde gekocht.

109. Pudding von Sago.

Wenn man 1 Pfund Sago gereinigt und mehrere Male mit kochendem Waſſer abgebrüht hat, wird er in 1 Quart Milch unter beſtändi-

Digitized by Google

gem Rühren, damit er nicht teigig werde oder ſich anlege, recht dick gekocht und dann zum Verkühlen weg geſetzt. Nun reibt man ½ Pfund Butter zu Sahne, giebt 15 Eidotter, ½ Pfund Zucker, etwas auf demſelben abgeriebene Citronenſchale, eine Hand voll geriebenen Milchbrotes und zuletzt den Schnee der 15 Eier hinzu, giebt es in die Form und läßt es 2 Stunden kochen. Mit einer Obſtſauce wird er zu Tiſche gegeben.

110. Fiſch-Pudding.

Man reibt ½ Pfund Butter zu Sahne, thut das Gelbe von 12 Eiern, etwas Citronenſchale dazu, reibt ungefähr 6 Milchbrote, giebt, wenn es zu dick ſeyn ſollte, ein wenig Sahne dazu und ganz zuletzt den Schnee von den 12 Eiern und einen 2 Pfund ſchweren, in Salzwaſſer abgekochten und in kleine Blätter zerlegten Hecht, ſalzt es gehörig und läßt den Pudding 2 volle Stunden kochen, worauf man ihn mit einer feinen Sardellenſauce zu Tiſche giebt.

111. Gebackener Pudding.

Man reibt von 4 Milchbroten die äußere Rinde ab und weicht die Krume in Milch ein. Dann rührt man ½ Pfund Butter mit 8 Eidottern ab, drückt die Milchbrote feſt aus und rührt ſie auch dazu, nebſt 2 Loth fein geſtoßenen Mandeln, etwas Citronenſchale, ¼ Pfund fein geſiebten

Zuk-

Digitized by Google

Zuckers und ¼ Pfund kleiner Roſinen, ſchlägt das Weiße der 8 Eier zu Schnee, rührt es zuletzt dazu, füllt das Ganze in eine Mehlſpeiſenform und läßt es in einer Stunde gar backen. Man kann irgend eine Obſt-Sauce dazu geben.

112. Gebackener Reiß.

Man weicht 1 Pfund Reiß eine Stunde lang in kaltem Waſſer ein, quirlt ihn dann mit friſchem ſo lange, bis daſſelbe ganz rein davon abläuft. Dann wird noch ein paar Mal kochendes Waſſer darauf gegoſſen und ungefähr eine Viertelſtunde lang an einer warmen Stelle gelaſſen. Er muß aber ja nicht kochen oder ausquellen. Nun kocht man 1 Quart recht guter Milch in einer Kaſſerolle, thut den Reiß in dieſelbe, läßt ihn darin ganz ſteif kochen und dann kalt werden. Unterdeſſen rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne und nimmt ¼ Pfund geſiebten Zuckers, 4 Loth abgeſchälter, fein geſtoßener Mandeln, den vierten Theil einer auf Zucker abgeriebenen Citronenſchale und 12 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geſchlagen worden iſt, und dann den Reiß. Alles gehörig durchgerührt, wird es in einer wohl ausgeſchmierten und mit Semmel beſtreuten Form 1 Stunde lang in einem wohl ausgeheitzten Ofen gebacken und mit einer beliebigen Sauce gegeben. Man kann ſtatt des gan-

Digitized by Google

zen Reißes auch Reißgries nehmen, wobei man das Reinigen deſſelben erſpart.

113. Reiß mit Aepfeln.

Man wäſcht und reinigt den Reiß, wie eben gezeigt wurde; dann wird er, wenn es 1 Pfund iſt, mit ½ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker dick gekocht. Wenn er die Hälfte der Zeit gekocht hat, ſo wird ½ Metze Borsdorfer Aepfel abgeſchält, jeder in 8 Stückchen zerſchnitten und zu dem Reiß gethan, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchale und zuletzt ein Glas guter Wein, welcher nicht allzu ſauer iſt, darauf gegeben. Nun läßt man ihn noch etwas durchziehen, richtet ihn dann auf einer flachen Schüſſel an, beſtreut ihn dick mit Zucker und geht mit einer glühenden Schaufel darüber, damit er ein gutes Anſehen bekommt.

114. Reiß mit Aepfeln auf andre Art.

Man kocht 1 Pfund gereinigten Reiß in 1 Quart Milch und ¼ Pfund Zucker ganz dick, und eben ſo kocht man von 1 Metze Aepfel ein recht dickes Muß, zu welchem man Citronenſchale, kleine Roſinen und den nöthigen Zucker thut. Nun ſchmiert man eine Mehlſpeiſenform mit Butter aus, beſtreut ſie mit geriebenem Biscuit, rührt zu dem Reiß das Gelbe von 6 Eiern, und legt auf den Boden der Form eine Lage von dem Reiß, dann

eine von dem Aepfelmuß, und fährt damit fort, bis beides auf dieſe Weiſe verbraucht iſt. Zuletzt ſchlägt man das Weiße der 6 Eier zu ſteifem Schnee, legt ihn über den Reiß, beſtreut ihn dicht mit Zucker, ſetzt denſelben nun in einen wohl ausgeheitzten Ofen und läßt ihn recht ſchön gelb backen.

115. Milchreiß.

Man reiniget den Reiß, wie gewöhnlich, und kocht 1 Pfund davon mit 2 Quart Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gar, worauf man ihn auf einer flachen Schüſſel mit Zucker beſtreut. Hierzu kann man feines Pflaumen- oder ſüßes Kirſchmuß, wohl verdünnt und aufgekocht, geben, auch Coteletten oder andere Fleiſcharten können dazu gegeſſen werden.

116. Reiß mit Parmeſankäſe.

Wenn der Reiß gehörig gewaſchen und abgebrüht iſt, ſetzt man ihn mit kochendem Waſſer und einem Stücke Butter zum Feuer und läßt ihn ausquellen. Gewöhnlich kocht man zu dieſer Art Reiß alte Hühner. Wenn der Reiß nun anfängt dick zu werden, ſo giebt man immer etwas Hühner-Bouillon zu und kocht ihn ſo gar, aber ja nicht zu dünn. Dann werden die Hühner tranchirt, auf einer Schüſſel geordnet, der Reiß darüber gethan, etwas von der fetten Hühnerbrühe darauf geträufelt, fein geriebener Parmeſankäſe dicht darauf ge-

Digitized by Google

ſtreut, etwas geſchmolzene Butter darüber gethan und nun Alles in einen heißen Ofen geſetzt, wo es etwas gelb werden muß. Man kann ſtatt des Parmeſan= auch Schweizer=Käſe nehmen.

117. Maccaroni.

Man legt dieſelben in kochendes Waſſer, welches man gehörig geſalzen hat, und läßt ſie darin weich kochen. Dann werden ſie in einen Durchſchlag gethan, damit das Waſſer ganz davon abläuft. Nun wird die Schüſſel, auf welcher man ſie zu Tiſche bringt, und welches am beſten eine zinnerne iſt, mit ganz feiner Butter dick beſchmiert, etwas Parmeſankäſe darauf geſtreut, und dann eine Lage von den Maccaroni. Auf dieſe thut man etwas geſchmolzene Butter, dann wieder Käſe, und ſo fort, bis ſie alle ſind. Ganz zuletzt ſtreut man den geriebenen Käſe dick darauf, giebt mit einem Löffel geſchmolzene Butter rund herum, und ſetzt ſie in einen wohl ausgeheitzten Ofen, bis ſie oben gelb ſind.

118. Gebackene Nudeln.

Man macht von 4 Eiern Nudeln, wie zu einer gewöhnlichen Suppe, nur daß man ſie nicht fein, ſondern einen Finger breit ſchneidet, läßt ſie in kochendem und geſalzenem Waſſer ein paar Mal aufwellen und ſpült ſie in einem Durchſchlage mit

Digitized by Google

friſchem Waſſer recht rein ab, damit nicht ſo meh-
lige Brühe daran bleibt. Wenn ſie rein abgelau-
ſen ſind, macht man einen Creme von 6 Eiern und
einem halben Quart ſüßer Sahne, mit etwas Zuk-
ker und nur wenig auf demſelben abgeriebener Ci-
tronenſchale. Nun ſchmiert man eine Mehlſpeiſen-
form mit Butter aus, giebt eine Lage Nudeln,
dann einige Löffel voll Creme, und ſo fort, bis
zuletzt noch der Creme darüber ſteht, beſtreut Alles
noch dick mit Zucker und läßt es ½ Stunde in
einem heißen Ofen aufziehn.

119. Gebackener Gries.

Man thut ¼ Pfund Wiener Gries in eine
Schüſſel, gießt ½ Quart kochender Milch darüber
und rührt ihn ſo lange, bis er kalt iſt. Dann
rührt man die Dotter von 6 Eiern, ſo wie das
zu Schnee geſchlagene Weiße, nebſt 4 Loth Zucker,
eben ſo viel kleinen Roſinen und ein wenig auf Zuk-
ker abgeriebener Citronenſchale dazu, thut es in eine
gut mit Butter ausgeſchmierte Mehlſpeiſenform und
bäckt es eine kleine Stunde lang ſchön hellgelb in
einem Ofen aus. Man kann eine Milch- oder
Obſtſauce dazu geben.

120. Roſinenſpeiſe.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit einem Taſ-
ſenkopf voll Mehl, einem halben Quart guter Milch,

Digitized by Google

(beſſer iſt Sahne) und dem Weißen der 6 Eier, welches zu ſteifem Schnee geſchlagen worden iſt, zuſammen gequirlt, und ganz zuletzt ¼ Pfund kleiner Roſinen, welche man vorher auf das ſorgfältigſte gereinigt hat, mit ¼ Pfund Zucker dazu gerührt. Dieſes wird, in einer mit Butter ausgeſchmierten Form, in einem wohl ausgeheitzten Ofen ſchnell ausgebacken.

121. Mandelſpeiſe.

Man reibt ¼ Pfund Butter zu Sahne, ſchlägt nach und nach das Gelbe von 12 Eiern und ¼ Pfund fein geſiebten Zucker dazu, nebſt dem vierten Theile einer auf Zucker abgeriebenen Citronenſchale, ſtößt ¼ Pfund ſüßer Mandeln mit Eiweiß ganz fein und ſchlägt das Uebrige der 12 Eier zu ſteifem Schnee, rührt es nebſt einem kleinen Taſſenkopfe geriebener Milchbrote dazu und läßt es ſchön hellgelb backen. Eine der Obſtſaucen giebt man dabei zu Tiſche. Doch bemerke ich hierbei, daß nur dann, wenn der Arzt den Genuß der Mandeln erlaubt hat, dieſe Speiſe gegeſſen werden darf.

122. Chocolatenſpeiſe.

Man rührt ¼ Pfund Butter zu Sahne und giebt nach und nach dazu 8 Eidotter, ¼ Pfund fein geſiebten Zucker, 4 Loth fein geſtoßene ſüße Mandeln, ¼ Pfund Chocolate ohne Gewürze, welche

Digitized by Google

man auf einem recht feinen Reibeiſen gerieben, und zuletzt das Weiße der 8 Eier, welches zu ſteifem Schnee geſchlagen worden iſt. Dieſes wird in eine mit Butter ausgeſchmierte Form gethan und in einem wohl ausgeheitzten Ofen gar gebacken.

123. Erdbeerenſpeiſe.

Wenn die Erdbeeren recht reif und ſaftig ſind, ſo nimmt man 1 Pfund davon in ein Haarſieb und ſchlägt ſie durch daſſelbe. Unterdeſſen rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, ſchlägt das Gelbe von 8 Eiern dazu und giebt ¼ Pfund Zucker nebſt zwei Händen voll geſtoßenen Zwiebacks, und das Weiße der 8 Eier, zu Schnee geſchlagen, dazu, füllt es in eine Form und bäckt es ſchnell in einem heißen Ofen.

124. Himbeerenſpeiſe.

Es werden 8 Eidotter mit ¼ Pfund fein geſiebten Zucker, 4 Loth geſtoßener ſüßer Mandeln und zwei Hände voll geriebenes Milchbrot recht leicht und ſchäumig gerührt. Dann thut man ¼ Quart ſüßer Sahne, das zu Schnee geſchlagene Weiße der 8 Eier und einen Teller voll recht ſchöner Himbeeren dazu, giebt es in eine Form und zieht es im Ofen ſchön auf.

Digitized by Google

125. Kirſchenſpeiſe.

Hierzu bereitet man ganz den nämlichen Creme, wie zu der Himbeerſpeiſe, nimmt dann ½ Metze großer ſchwarzer Herzkirſchen, macht mit einer Federſpule die Steine heraus, rührt das Fleiſch zu der Maſſe und bäckt ſie im Backofen gar. Wenn man will, ſo kann von einer Viertelmetze ſchwarzer ſüßer Kirſchen etwas Sauce gekocht und bei Tiſche dazu ſervirt werden.

126. Aprikoſenſpeiſe.

Man kocht 15 Stück Aprikoſen in etwas Waſſer ſo weich, daß man ſie durch ein Haarſieb ſchlagen kann. Unterdeſſen läßt man 12 Loth Zucker in nur ſehr wenig Waſſer ſchmelzen, oder beſſer iſt es, man nimmt den Zucker in Stücken, taucht ihn in friſches Waſſer ſchnell hinein, und ſetzt ihn gleich in der Kaſſerolle auf Kohlenfeuer. Wenn derſelbe Bläschen ſchlägt, thut man das Aprikoſenmark hinzu, kocht es ganz ſteif, und ſetzt daſſelbe an einen Ort, wo es kalt wird. Nun rühre man 6 Loth ganz friſcher Butter, ohne alles Salz, zu Sahne, thue das ausgekühlte Mark nebſt dem Schnee von 15 Eiern dazu, und rühre alles auf eine Seite eine ganze Stunde lang, daß es wie Schaum iſt. Dann wird es in eine mit Butter ausgeſchmierte Form gethan, in einem nicht

Digitized by Google

allzu heißen Ofen eine ganze Stunde langſam gebacken, und wenn es herauskommt, ſogleich, mit Zucker beſtreut, zu Tiſche gegeben.

127. Pfirſichſpeiſe.

Dieſe wird ganz auf die nämliche Art bereitet, nur daß man, wenn es der Arzt erlaubt, hiezu ſtatt des Waſſers rothen Wein nehmen kann. Uebrigens bleibt die Behandlung ſo wie die Quantität ganz dieſelbe wie bei den Aprikoſen.

128. Weintraubenſpeiſe.

Man rührt das Gelbe von 8 Eiern mit einem Viertelpfund fein geſiebten Zucker recht leicht und ſchäumig. Dann giebt man 4 Loth mit Eiweiß fein geſtoßener ſüßer Mandeln, einen Taſſenkopf voll ſüßer Sahne, den Schnee der 8 Eier, und zuletzt ſo viel geſtoßenen Zwieback hinzu, daß der Teig die Dicke von gewöhnlichem Eierkuchenteig erhält. Nun pflückt man recht ſchöne reife Beeren von ſolchen Weintrauben, welche die weichſten Schalen haben, und legt ſie in eine Form, welche mit Butter ausgeſchmiert und mit geriebener Semmel beſtreut iſt, dicht neben und dreifach auf einander, und bäckt ſie in einem heißen Ofen in einer Stunde gar. Eine Sauce hiezu iſt unnöthig. Wenn man ſie aber durchaus haben will, ſo kann man

Digitized by Google

dieſelbe von ausgepreßten Weintrauben, Zucker und Eiern bereiten.

129. Quittenſpeiſe.

Wenn die Quitten mit einem Tuche recht rein abgewiſcht ſind, ſo ſetzt man ſie mit kaltem Waſſer in einer Kaſſerolle auf das Feuer, verſucht ſie oftmals, und wenn ſie ſich weich ſtechen, ſo nimmt man ſolche vom Feuer, ſchält das feine Häutchen davon ab und reibt ſie auf dem Reibeiſen, nehme ſich aber wohl in Acht, daß nichts Steinichtes dazu kommt. Hierauf thut man das Mark in eine große Schüſſel, nimmt auf 1 Pfund Quitten ¾ Pfund Zucker und rührt es mit einer großen Kelle, immer nach einer Seite, eine gute halbe Stunde lang. Wenn es nun recht ſchön leicht und hell iſt, ſo giebt man den ſteifen Schnee von 18 Eiern und, wenn es erlaubt iſt, ungefähr den vierten Theil von einer Citronenſchale, auf Zucker abgerieben, dazu, mengt alles wohl unter einander, thut es in eine Form, und läßt es langſam backen.

130. Hagebuttenſpeiſe.

Hiezu nimmt man recht reife friſche Hagebutten und ſetzt ſie, nachdem ſie von den Steinen und Haaren gereinigt ſind, in einer Porzellan- oder Steinſchüſſel in den Keller, wo man ſie täglich

Digitized by Google

umrührt und ſo lange ſtehen läßt, bis ſie anfangen, weich zu werden, ſo daß man ſie durch ein feines Sieb treiben kann. Uebrigens verfährt man damit ganz auf dieſelbe Art, wie bei der Quittenſpeiſe gezeigt wurde, nur daß man hier ſo viel Zukker als Hagebuttenmark nimmt.

131. Pflaumenſpeiſe.

Recht große reife Pflaumen werden in kochendes Waſſer gelegt, aber nur ſo lange darin gelaſſen, bis man die Schale davon abziehen kann. Dann nimmt man ſie heraus, ſchält ſie und drückt die Steine heraus, legt die Pflaumen auf eine flache Schüſſel, beſtreut ſie dick mit Zucker, und läßt ſie ſo mehrere Stunden liegen. Nun erſt rangirt man ſie in eine wohl ausgeſchmierte und mit Semmel beſtreute Form dicht über einander, ſo daß dieſelbe über die Hälfte davon voll wird, dann macht man die Creme von 9 Eiern, 1½ Taſſenkopf Mehl, einem halben Quart Milch, 2 Loth fein geſtoßener Mandeln und Zucker nach Gutdünken, giebt es darüber und bäckt es in einer Stunde gar. Dann wird Alles noch recht dick mit Zucker beſtreut und warm zu Tiſche gegeben.

132. Aepfelſpeiſe.

Man ſchält und ſchneidet gute Borsdorfer Aepfel in ganz feine Scheibchen, und belegt eine

Digitized by Google

gut ausgeſchmierte Mehlſpeiſenform über die Hälfte damit. Nun macht man von 12 Eiern, ¼ Pfund Zucker, 1 Quart Milch, 2 Taſſenköpfen voll Mehl und ¼ Pfund kleiner Roſinen einen Creme, wie es bisher gezeigt wurde, gießt ihn über die Aepfel und läßt ſolches in einer Stunde gar backen.

133. Aepfelſpeiſe auf eine andere Art.

Hiezu werden die Aepfel, nachdem man ſie geſchält, ganz gelaſſen, und es wird bloß mit einem ſpitzigen Meſſer das Kernhaus herausgenommen. Dann füllt man ſie mit Himbeer- oder irgend einem andern Muß, und ſtellt ſie einen neben den andern, und ſo doppelt über einander in die Form. Hernach rührt man von 8 Eidottern mit ¼ Pfund Zucker, 4 Loth fein geſtoßener Mandeln, und zuletzt dem Schnee der 8 Eier einen Creme recht leicht und ſchäumig, thut ihn an die Aepfel und bäckt dieſe im Ofen ſchön hellgelb. Man kann aber auch den Creme von Nr. 132. darüber machen, weil derſelbe gleichfalls dazu paßt.

134. Aepfelmuß-Gebäck.

Man kocht von recht guten Mußäpfeln, einem Glaſe Wein und, wenn es ſeyn darf, etwas abgeriebener Citronenſchale ein recht ſteifes Muß, welches man durch ein Haarſieb treibt und dann kalt

Digitized by Google

werden läßt. Iſt dieſes Muß von einer halben Metze Aepfel gekocht, ſo nimmt man das Gelbe von 12 Eiern, 12 Loth fein geſiebten Zucker, ſo wie ¼ Pfund kleiner Roſinen, und rührt es recht leicht und ſchäumig, thut dann das kalte Muß, welches ſehr ſteif ſeyn muß, dazu, rührt es dann noch eine halbe Stunde, immer nach einer Seite, thut zuletzt den Schnee von den 12 Eiern darunter, füllt es gleich in eine Form und läßt es im wohl ausgeheizten Ofen backen. Im Fall das Muß nicht ſteif genug geworden iſt, ſo nimmt man einen halben Eßlöffel voll Kartoffel- oder Kraftmehl und rührt es dazu.

135. Aepfelſpeiſe mit Plinzen.

Von 4 Eiern und 3 Eßlöffeln voll Mehl, etwas Zucker, kleinen Roſinen und ſo viel Milch, als zu einem dünnen Eierkuchenteig nöthig iſt, bäckt man Plinzen von der Dicke eines Bogens Papier. Nachdem man ſie alle fertig hat, beſtreicht man ſie dick mit einem recht feinen Aepfelmuß, rollt ſie zuſammen und ſchneidet ungefähr drei Streifen davon, ſetzte eine neben die andere in eine wohl ausgeſchmierte Form, und macht von 1 Eßlöffel voll Mehl, 9 Eiern, ¼ Pfund feingeſiebten Zucker und ½ Quart Sahne einen Creme, den man darüber gießt, und nun ſolches in einem heißen Ofen ſchnell bäckt. Von friſchen Pflaumen, welche man ab-

Digitized by Google

ſchält, mit Zucker und etwas Waſſer ganz weich kocht und durch ein Haarſieb ſchlägt, kann man die Plinzen, ſtatt der Aepfel, eben ſo bereiten.

136. Omelette soufflée.

Man ſchlägt 16 Eier mit ½ Pfund fein geſiebten Zucker ¾ Stunden lang, daß es wie Schaum iſt, und bäckt von dieſer Maſſe Plinzen, nur hellgelb und auf einer Seite, in einer gewöhnlichen Eierkuchenpfanne. Wenn eine fertig iſt, ſo ſtreicht man mit einem ſilbernen Löffel eingekochte Himbeeren oder ſüße Kirſchen, auch Aprikoſen, Erdbeeren, kurz, was man eben hat, auf die Plinze, legt dann wieder eine darauf und verfährt eben ſo damit. Nachdem ſie alle auf einander liegen, nimmt man das Weiße von einem Ei, welches man von den obigen 16 Eiern zurückbehalten kann, und rührt 4 Loth feinen Zucker damit ab, beſtreicht die Plinzen an den Seiten herum, und ſetzt ſie ¼ Stunde lang in einen warmen Ofen. Wenn ſie herauskommen, legt man eingemachte Früchte darauf und giebt ſie ſogleich warm zu Tiſche.

137. Plinzen mit Sauce.

Man bäckt, wie Nr. 135. gezeigt worden, die Plinzen gar. Dann rollt man ſie zuſammen, legt ſie in eine nicht ausgeſchmierte Mehlſpeiſenform, immer über das Kreuz, bis die Form ganz voll

Digitized by Google

iſt. Hierauf giebt man von einer beliebigen Obſtſauce ſo viel darüber, daß die Plinzen davon bedeckt ſind, ſetzt ſie noch ¼ Stunde in einen warmen Ofen, oder zwiſchen unten und oben Kohlen, wo ſie ſchön durchziehen können.

138. Mandelſchnitte.

Man feuchtet 3 Hände voll geriebenes Milchbrot mit Sahne durch und durch an, zieht von 3 Loth ſüßen Mandeln die Schale ab, ſtößt ſolche mit etwas Eiweiß ganz fein, quirlt 3 Eier recht ſchäumig und rührt Alles nebſt einer Hand voll gut verleſener und am Feuer etwas ausgequollener kleiner Roſinen gut durch. Dann ſchneidet man Schnitte von Milchbrot, ſtreicht von dieſem Füllſel ungefähr 2 Finger dick darauf und bäckt ſie in Schmelzbutter, oder auch in einem Bratofen auf einem gut mit Butter geſchmierten Blech raſch heraus. Wenn ſie gar ſind, wird eine Hagebutten-, Kirſch- oder Pflaumenſauce darüber gegeben und ſie mit der Schüſſel noch einige Zeit warm geſetzt, damit die Sauce noch etwas durchziehen kann.

139. Roſinenſchnitte.

Zu dieſen ſchneidet man die Milchbrote Daumen dick, quirlt 6 Eier mit ¼ Quart guter Milch oder Sahne und ein paar Löffel voll geſiebten Zuckers durch, legt die geſchnittenen Milchbrote auf

Digitized by Google

eine große flache Schüſſel, gießt die Eier darüber, und läßt ſo, nachdem man die Brote öfters umwendet, den ganzen Creme hineinziehn; dann bäckt man ſie wie die Mandelſchnitte recht ſchön hellgelb. Unterdeſſen kocht man ½ Pfund großer und ¼ Pfund kleiner Roſinen mit Waſſer, Zucker und etwas Citronenſchale recht weich, rührt zuletzt einen Theelöffel voll Kartoffelmehl mit einem großen Glaſe guten ſüßen Weines an die Roſinen, läßt es noch einmal mit aufkochen und giebt es dann über die Schnitte, wie oben gezeigt wurde. Man kann bei dieſen Schnitten auch eine Milchſauce, mit Eiern abgezogen, geben. Dann muß man aber ungefähr 10—12 ſüße Mandeln ganz zu Brei ſtoßen und in die Milch und Eier thun; davon bekommen ſie einen ſehr angenehmen Geſchmack, ganz den Mandelſchnitten ähnlich.

140. Gefüllte Milchbrote.

Man nimmt ſo viele Milchbrote, als man nöthig zu haben glaubt, reibt die äußere Rinde ab, ſchneidet unten den Boden halb Fingers dick ab, höhlt von dem obern Theil die Krume behutſam heraus, damit man das Brot nicht zerbricht, und macht dann folgendes Füllſel: Das Abgeriebene von den Milchbroten vermiſcht man mit fein geſtoßenen ſüßen Mandeln, kleinen Roſinen, Zucker und gutem Wein; von letzterem ſo viel, daß es die Dicke

Digitized by Google

eines Kloßteiges bekommt. Dann füllt man die ausgehöhlten Milchbrote damit, bindet den abgeſchnittenen Boden mit einem Faden kreuzweis darüber, legt ſie auf eine große Schüſſel und begießt ſie mit einem Creme, den man aus Eiern, Sahne und Zucker zuſammenquirlt, läßt ſie durchaus weich darin werden, doch nicht ſo, daß ſie zerfallen. Man beſtreut ſie dann mit dem noch übrigen geriebenen Milchbrote, bäckt ſie nun in Schmelzbutter oder in dem Ofen ſchön hellgelb und giebt eine beliebige Obſtſauce darüber. Zu dem Creme, welchen man über die Brote giebt, rechnet man gewöhnlich auf 2 Milchbrote 1 Ei, zu 6 Eiern $\frac{1}{4}$ Quart Milch oder Sahne, und Zucker nach Gutdünken.

141. Milchbrote auf eine andere Art.

Hierzu nimmt man Milchbrote, das Stück zu 2 Pfennige, reibt gleichfalls die äußere Rinde davon ab und läßt ſie ſo ganz, wie ſie ſind, in dem eben beſchriebenen Creme ganz durch und durch weichen, beſtreut ſie mit der abgeriebenen Rinde und bäckt ſie aus heißer Schmelzbutter ſchnell heraus. Auch kann man ſie im Ofen backen. Dann wird eine Kirſch- oder Hagebuttenſauce darüber gegeben und ſie mit dieſer noch eine halbe Viertelſtunde in den Ofen oder an eine warme Stelle geſetzt.

Digitized by Google

142. Abgerührte Milchbrote mit Sauce.

Man ſchneidet mit einem recht ſcharfen Meſſer die äußere Rinde von 6 Vierpfennigmilchbroten ab und die Krume in recht feinen Scheibchen in eine tiefe Schüſſel, läßt $\frac{1}{2}$ Quart Milch aufkochen und gießt ſie über dieſelbe, deckt ſie zu und läßt es ſich abkühlen. Unterdeſſen rührt man das Gelbe von 8 Eiern mit $\frac{1}{4}$ Pfund geſiebten Zucker recht leicht und ſchäumig, thut 4 Loth fein geſtoßener ſüßer Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund kleiner Roſinen, den Schnee der 8 Eier und zuletzt die geweichten Milchbrote hinzu, thut es in eine Eierkuchenpfanne und bäckt es zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen, oder auch im Ofen gar. Jede Obſt- oder Milchſauce kann man dazu geben.

143. Krauſer Eierkuchen.

Man nimmt zu einem krauſen Eierkuchen 3 Eier und quirlt ſie recht ſchäumig. Dann rührt man einen ſtarken Eßlöffel voll Mehl mit einem Taſſenkopf Milch recht glatt, giebt es zu den Eiern und ſalzt es ein wenig, nimmt aber ja keinen Zucker dazu. Nun nimmt man in eine Kaſſerolle, welche ſo groß iſt als das Innere eines Tellers, ſo viel Schmelzbutter, daß dieſelbe, wenn ſie geſchmolzen iſt, wenigſtens eine Hand hoch ſteht, läßt ſie brennend heiß, jedoch nicht ſchwarz werden, und

Digitized by Google

träufelt nun mit einem Schöpflöffel den Teig hinein, ſchüttelt die Kaſſerolle immer dabei, wendet den nun ganz kraus gewordenen Kuchen um, und wenn er auch auf der andern Seite gar iſt, ſo legt man ihn auf den Teller, beſtreut ihn dick mit Zukker und giebt ihn wie jeden andern Eierkuchen.

144. Eierkuchen.

Zu einem feinen Eierkuchen nimmt man in der Regel zu 2 Eiern einen Eßlöffel voll recht feines Mehl, eine Priſe Salz und etwas Zucker. Das Gelbe der Eier wird mit dem Mehl und etwas Sahne fein abgequirlt, das Weiße zu dickem Schnee geſchlagen, darunter gemiſcht und dann gleich in der Eierkuchenpfanne in recht friſcher Butter gebacken.

145. Eierkuchen auf eine andere Art.

Dieſen behandelt man auf die nämliche Weiſe, wie eben gezeigt wurde, nur daß man dazu halb geriebene Semmel und halb Mehl nimmt.

146. Eierkuchen mit Waſſer.

Man quirlt das Gelbe von 2 Eiern mit 6 Eßlöffeln voll feines Mehl, 6 Eßlöffeln Waſſer, 2 Löffeln geſchmolzener Butter und etwas Salz, oder auch noch Zucker und ein wenig Citronenſchale, recht glatt ab, giebt zuletzt das zu ſteifem Schnee

Digitized by Google

geſchlagene Weiße der 2 Eier dazu und bäckt ihn wie jeden Eierkuchen in der Pfanne mit guter Butter heraus.

147. Schmarn.

Man nimmt 7 Eier, 7 Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{2}$ Quart Milch, und quirlt davon einen recht glatten Eierkuchenteig. Nun nimmt man in eine ziemlich große Eierkuchenpfanne ein tüchtiges Stück Butter, läßt ſie heiß werden, gießt den Teig hinein und bäckt ihn auf einer Seite ſchön gelb, dann umgewendet ebenfalls. Wenn er nun auf beiden Seiten gar iſt, ſo zerſticht man ihn mit einer Kuchenſchaufel in kleine Stückchen, läßt es mit Hinzuthun von noch etwas Butter vollends ausbacken und giebt es zu gekochtem Obſt oder Backobſt.

148. Schmarn auf eine andere Art.

Man kocht 1 Quart Milch mit einem Stücke Butter, ungefähr 4 Loth, auf dem Feuer auf, und rührt während des Kochens ſo viel Mehl hinzu, daß der Teig ganz ſteif wird und ſich von der Kaſſerolle abſchält. Dann läßt man ihn kalt werden, rührt ſo viele Eier hinzu, bis er wie dicker Eierkuchenteig iſt, ſalzt ihn gehörig und bäckt ihn, wie oben bei den Schmarn gezeigt wurde. Dieſe Speiſe nennt man in Baiern Brandſchmarn.

Digitized by Google

149. Semmelſchmarn.

Alte trockne Semmel weicht man in Milch oder in Waſſer nur ſo lange, bis ſie ſo ziemlich erweicht iſt; dann drückt man ſie feſt aus, quirlt einige Eier (2 Stück auf eine Semmel) mit etwas Salz und gießt ſie über dieſelbe, worauf man ſie eben ſo wie die vorhergehenden behandelt.

150. Dampfnudeln.

Es werden 1½ Pfund Mehl mit 3 Löffeln recht dicker Bärme und 4 abgequirlten Eiern, nebſt etwas lauwarmer Milch zu einem Hebeſtück angeſetzt, doch ſo daß die Hälfte des Mehles noch um daſſelbe herumliegt und etwas darüber geſtreut wird, worauf man es an einer warmen Stelle gut aufgehen läßt. Unterdeſſen ſchmelzt und klärt man 12 Loth Butter, und thut ſie lauwarm, nebſt einer Priſe Salz und einem gehäuften Löffel voll fein geſiebten Zucker, zu dem Hebeſtücke, welches man mit einer breiten Kelle ſo lange ſchlägt, bis es ſich von derſelben abſchält. Dann läßt man es wieder an einer warmen Stelle anfangen in die Höhe zu gehen. Hierauf werden mit einem Löffel kleine Klümpchen davon auf ein wohl ausgewärmtes Brett geſetzt und mit der Hand etwas rund gemacht, worauf man ſie bis zur gehörigen Gare gehen läßt. Dann beſtreicht man eine Kaſſerolle, wozu man

Digitized by Google

einen ganz genau paſſenden Deckel hat, recht dick mit Butter, beſtreut dieſe mit Zucker, ſetzt die Nudeln, eine dicht neben der andern hinein, gießt noch einen Daumen breit warme Milch hinzu, und läßt ſie zwiſchen oben und unten gelegten Kohlen ſchön aufziehen und anfangen zu backen. Wenn man glaubt, daß ſie lange genug geſtanden haben, um nicht mehr zuſammenzufallen, ſo ſieht man nach und giebt, wenn es nöthig iſt, noch ein wenig Milch dazu, doch nicht zu viel, da die Dampfnudeln ſchön gelb ſeyn und nur unten einen kleinen Anſatz von Milchcreme haben müſſen. Wenn ſie nun ſo weit ſind, daß man ſie abnehmen kann, ſo werden ſie auf eine Schüſſel, die untere Seite in die Höhe, gelegt, und folgende Sauce darüber gegeben. Man kocht 1 Quart Milch mit einem Stück Zucker, und legirt es mit 6 Eidottern, die man vorher mit einem Theelöffel Mehl und einigen Eßlöffeln Waſſer abgequirlt hat. Wenn dieſe Sauce noch ein wenig auf dem Feuer gezogen hat, ſo giebt man etwas davon über die Nudeln, die übrige aber in einer Sauciere zu Tiſche.

151. Bärmemehlſpeiſe.

Man rührt ein Viertelpfund recht friſcher Butter zu Sahne, giebt dazu das Gelbe von 8 Eiern, 4 Hände voll recht feines Mehl, 4 Loth recht fein geſiebten Zucker, etwas auf Zucker abgeriebene Ci-

Digitized by Google

tronenſchale, das zu Schnee geſchlagene Weiße der 8 Eier und 2 Eßlöffel recht guter dicker Bärme, füllt es in eine gut ausgeſchmierte, mit Zucker beſtreute Form und ſetzt es an eine warme Stelle, bis es gehörig gegangen iſt. Dann ſtellt man die Form in einen gut ausgeheitzten Ofen, und bäckt die Speiſe ſchön gelb. Kurz vor dem Herausnehmen wird 1 Quart Milch mit Zucker gekocht, und dieſe um die Speiſe gegoſſen, welche, nachdem ſie noch etwas im Ofen geſtanden hat, auf eine Schüſſel geſtülpt wird.

152. Bärmekloß.

Man nimmt dazu drei Viertelpfund oder eine Viertelmetze recht gut ausgetrocknetes Mehl, 2 Eier, die mit lauwarmer Milch abgequirlt ſind, 3 Eßlöffel voll dicker Bärme, und macht daraus ein Hebeſtück, wie es Nr. 150 bei den Dampfnudeln gezeigt wurde. (Es läßt ſich durchaus bei Bärmeſpeiſen oder Backwerken die Quantität der Milch nicht beſtimmt angeben, da gut ausgetrocknetes Mehl ungleich mehr Zuſatz von Milch verträgt als das gewöhnliche, welches immer feucht iſt, und der Teig dann zu dünn geräth, daher man mehr Mehl nehmen muß, als nöthig iſt. Deshalb nimmt man in der Regel nur die Hälfte Mehl zum Hebeſtück, und verrechnet ſich nie auf dieſe Weiſe.) Wenn Alles recht gut aufgegangen iſt, ſalzt man

Digitized by Google

es ein wenig, giebt 4 Loth geſchmolzener Butter dazu, und ſchlägt es mit der Kelle, bis es ſich von derſelben abſchält. Dann nimmt man dieſen Teig auf ein Backbrett, und knetet ihn mit Mehl noch ſo feſt als möglich, legt ihn auf einen großen Bogen weißes Papier, und ſtellt ihn zum abermaligen Gehen an einen warmen Ort. Unterdeſſen ſetzt man gut geſalzenes Waſſer in einer Kaſſerolle zum Feuer, und legt, ſobald es kocht, den Kloß mit dem Papier hinein, deckt ſie mit einem hohen Deckel zu, damit der Kloß in die Höhe ſteigen kann, und läßt dieſen gar werden, welches man daran erkennt, daß ein hineingeſtochenes Hölzchen beim Herausziehen frei von Teig iſt. Nun hebt man ihn heraus, und ſchneidet mit einem ſtarken Zwirnsfaden zwei Fingers dicke Scheiben, begießt dieſe mit ſiedend heißer Butter, und giebt ſie zu jeder Art Obſt- oder Bratenſauce; auch mit Milchſauce werden ſie genoſſen.

153. Gebackener Bärmekloß.

Man bereitet den Kloß, wie eben angezeigt wurde. Dann nimmt man abgekochtes Backobſt, legt es auf den Boden einer mit Butter gut ausgeſtrichenen hohen Form, gießt kochende Brühe von dem Obſt, welche zwar ſüß ſeyn kann, aber nicht mit Mehl ſämig gemacht worden iſt, dazu, und zwar ſo viel, daß ſie mit dem Obſte gleich ſtehe, ſetzt den

Kloß,

Digitized by Google

Kloß, jedoch ohne Papier, darauf, thut ihn in einen wohl ausgeheizten Ofen, und bäckt ihn gehörig aus, ſtülpt ihn auf eine Schüſſel und giebt das übrige Backobſt dazu. Beim Vorlegen iſt noch zu bemerken, daß er nicht mit dem Meſſer zerlegt, ſondern mit ein paar Gabeln aus einander geriſſen wird.

154. Kleine Bärmklöße.

Man nimmt hierzu die nämlichen Ingredienzien, nur daß man den Teig nicht feſt arbeitet, ſondern ſo daß er noch läuft, und rührt zu dieſer Maſſe ungefähr für 6 Pfennige in Butter gebratenes Milchbrot, welches wie zu gewöhnlichen Klößen in kleine Würfel geſchnitten wurde. Dann läßt man dieſen Teig in der Schüſſel an einem warmen Orte gut aufgehen. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man einen großen Löffel, taucht ihn in kochendes Waſſer, und legt die Klöße damit in einen Keſſel, worin gut geſalzenes Waſſer fortwährend aufwallt, deckt ſie gut zu und läßt ſie eine Viertelſtunde darin kochen. Dann wird jeder Kloß mit dem Löffel umgewendet und vollends gar gekocht. Man kann ſie ganz auf den Tiſch geben, oder auch einmal aus einander reißen.

155. Semmelklöße.

Es werden 3 Stück Vierpfennigmilchbrote

Digitized by Google

fein geſchnitten und mit lauwarmer Milch angefeuchtet, damit ſie ſo weich werden, daß man ſie leicht zerrühren kann. Drei Stück eben ſolcher Milchbrote werden auf dem Reibeiſen gerieben. Alsdann rührt man 6 Loth Butter zu Sahne, giebt das Gelbe von 12 Eiern, etwas abgeriebene Citronenſchale, 2 Eßlöffel voll geſiebten Zucker, etwas Salz, dann zuerſt die geriebenen, und nachher die eingeweichten Milchbrote dazu; rührt Alles nach einer Seite tüchtig durch, thut noch eine gute Handvoll Mehl, und ganz zuletzt den Schnee der 12 Eier hinein. Nun verſucht man einen Kloß, indem man ihn in kochendes Waſſer legt, ob er aus einander fällt, oder ob er vielleicht zu feſt iſt. Im erſten Fall kann man noch mit etwas geriebener Semmel, im letzteren mit Eiern nachhelfen. Dieſe Klöße ſind zu Obſt- oder Mußſaucen zu geben.

156. Semmelklöße auf eine andere Art.

Man weicht Milchbrote, wie oben gezeigt worden iſt, ein. Die Milch muß darin eingezogen ſeyn, und es darf durchaus keine mehr darüber ſtehen. Dann giebt man das gehörige Salz dazu, läßt ſo viele Loth Butter, als es Milchbrote waren, recht brennend heiß werden, gießt ſie darüber, und rührt Alles gut durch einander, giebt auf jedes Milchbrot 1 Ei und einen halben Löffel voll Mehl hinzu; wenn es beliebt, miſcht man etwas Zucker hinein,

Digitized by Google

und legt die Klöße dann in geſalzenes kochendes Waſſer. Eine Hauptregel bei dieſen, und allen Klößen iſt, daß ſie nicht zu lange kochen müſſen.

157. Klöße in der Serviette.

Man zerſchneidet 4 Milchbrote und brüht ſie mit kochender Milch an, jedoch ſo, daß ſie nur benetzt ſind und nicht ſchwimmen. Ein Milchbrot ſchneidet man in kleine Würfel und bratet dieſe in einem guten Stücke Butter gelb und recht fett. Dann rührt man ſie unter die angebrühten Milchbrote, ſchlägt 8 Eidotter und das zu Schnee geſchlagene Weiße der 8 Eier hinzu, giebt etwas Salz und nach Belieben Zucker hinein, ſchmiert ein Tuch oder eine Serviette, welche vorher eine Stunde in kaltem Waſſer gelegen hat, mit Butter, bindet die Maſſe hinein, und läßt ſie eine Stunde in geſalzenem Waſſer kochen.

158. Noch eine Art Klöße.

Man ſchneidet von 4 Milchbroten die Rinde fein ab und weicht die ganzen Brote in Milch ein. Unterdeſſen rührt man 4 Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach 4 Eidotter, 2 kleine Eßlöffel voll Mehl, das nur leicht ausgedrückte Milchbrot und zuletzt das zu Schnee geſchlagene Weiße der 4 Eier hinzu, und kocht ſie, wie bei den vorher beſchriebenen gezeigt wurde.

Digitized by Google

159. Topfklöße.

Man ſchneidet 3 Milchbrote und brüht ſie mit ½ Quart kochender Milch an. Dann rührt man 6 Loth Butter mit dem Gelben von 6 Eiern zu Sahne, thut 3 Eßlöffel voll geſiebten Zucker, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchale, 4 auf dem Reibeiſen geriebene Milchbrote, die abgebrühten Brote und zuletzt den Schnee der 6 Eier hinzu, und rührt Alles recht glatt mit einander ab. Nun ſchmiert man eine Puddingform mit Butter, legt mit einem runden Löffel, welchen man jedes Mal in kochendes Waſſer taucht, Klöße, immer einen auf und neben den andern, in die Form, ſetzt ſie in kochendes Waſſer, wo ſie 1½ Stunde brauchen, bis ſie gar ſind. Dann werden ſie behutſam heraus genommen, um ſie nicht zu zerſtechen, damit ſie ihre Form behalten. Man kann von ½ Quart Milch, 3 Eiern und etwas Citronenſchale, ſo wie Zucker nach Gutdünken, eine Sauce dazu machen, ſie aber auch zu jeder Art Obſt geben.

160. Gebrühte Klöße.

Man läßt ½ Quart Milch mit 4 Loth Butter kochen und rührt ſo viel recht ſchönes Reißmehl (oder in Ermangelung deſſelben auch gewöhnliches Mehl) hinzu, bis der Teig ganz ſteif iſt und ſich von der Kaſſerolle abſchält, und läßt ihn dann

Digitized by Google

erkalten, reibt etwas Citronenſchale auf Zucker, giebt noch etwas fein geſiebten Zucker und ſo viele Eier hinzu, bis der Teig wie ein gewöhnlicher, nicht gar zu weicher Kloßteig iſt. Dann legt man mit einem runden Löffel Klöße in kochendes, geſalzenes Waſſer, läßt ſie aber nur ſo lange darin, bis ſie in die Höhe kommen, und nimmt ſie, nachdem man ſie vorher geprobt hat, heraus und bringt ſie gleich zu Tiſche.

161. Bairiſche Griesklöße.

Man nimmt 1 Pfund Krakauer Gries in eine Schüſſel und ſalzt ihn ſo viel, als nöthig iſt. Dann wird er mit kochender Milch angebrüht, aber nur ſo viel, daß er noch ganz ſteif iſt, wie ein abgebrüh=ter Teig ſeyn muß. Unterdeſſen, daß er kalt wird, ſchneidet man 3 Milchbrote in kleine Würfel und röſtet ſie in Butter gelb und gehörig fett, quirlt 2—3 Eier und rührt ſie nebſt den gebratenen Milchbroten zu dem Gries, taucht die Hände in reines, kaltes Waſſer und formirt runde Klöße ſo groß, als ein großer Apfel. Dann legt man ſie in kochendes und gehörig geſalzenes Waſſer und kocht ſie ſo lange, bis, wenn man einen davon aufſchnei=det, er in der Mitte nicht mehr teigig iſt. Dieſe Klöße ißt man zu Schmor= oder anderm Braten, wobei ſie die Stelle der Kartoffeln vertreten.

Digitized by Google

162. Kartoffelklöße.

Die Kartoffeln, welche recht ſchön mehlig ſeyn müſſen, kocht man den Tag zuvor, ehe man die Klöße machen will, ab; kurz vor dem Gebrauch werden ſie gerieben und von allen Stückchen ſorgfältig gereinigt. Nun rührt man ¼ Pfund Butter mit 5 Eiern zu Sahne, ſchneidet 2 Milchbrote in Würfel und röſtet ſie in Butter gelb, nimmt 1¼ Pfund von den geriebenen Kartoffeln und rührt ſie gleichfalls nebſt dem Schnee der 5 Eier dazu, macht runde Klöße und kocht ſie in geſalzenem Waſſer in 8—10 Minuten gar.

163. Kartoffelſpeiſe.

Nachdem man die Kartoffeln wie zu den oben beſchriebenen Klößen bereitet hat, rührt man ¼ Pfund fein geſiebten Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern recht leicht und ſchäumig, giebt ungefähr, wenn es der Arzt nicht durchaus verboten hat, den vierten Theil einer auf Zucker abgeriebenen Citronenſchale, ſo wie 4 Loth ganz zu Brei geſtoßene ſüße Mandeln, ¾ Pfund von den geriebenen Kartoffeln und zuletzt das zu ſteifem Schnee geſchlagene Weiße der 8 Eier dazu, füllt es in eine dick mit Butter geſchmierte und mit Milchbrot beſtreute Form und bäckt es in einer Stunde gar. Eine

Digitized by Google

Obſt- oder Weinſauce dazu gegeben, iſt dieß eine der feinſten Mehlſpeiſen.

164. Kartoffelſpeiſe mit Hering.

Man wäſcht 1 großen oder 2 kleine Heringe recht rein, zieht die Haut davon und legt ſie eine Stunde in ſüße Milch. Dann werden ſie heraus-genommen, recht rein abgetrocknet, von allen Gräten befreit, in ganz feine Stückchen gehackt und in einem Stückchen Butter ein wenig gedämpft. Indeſſen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, ſchlägt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern dazu, rührt $\frac{1}{2}$ Quart Sahne und $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Kartoffeln, nebſt einem Taſſenkopf voll feines Mehl, welches man mit einer Taſſe Milch abquirlt, damit es nicht klumpig wird, dazu, giebt den Hering, und ganz zuletzt den Schnee der 8 Eier hinzu, füllt es in eine Form und bäckt es in mäßiger Hitze gar. Man kann dieſe Speiſe mit einer Sardellen-ſauce oder auch trocken ſerviren.

165. Spiegeleier mit Hering.

Man wäſcht den Hering recht rein, ſchneidet ihm den halben Kopf ſchräg durch, zieht ihm die Haut ab und legt ihn ſo mehrere Stunden in ſüße Milch. Dann ſetzt man ein Stück Butter in einer zinnernen Schüſſel auf Kohlen, und wenn die Butter recht heiß iſt und anfängt gelb zu werden, legt

Digitized by Google

man den von aller Milch befreiten und mit einem reinen Tuche abgetrockneten Hering hinein, läßt ihn auf der einen Seite gelb braten und wendet ihn dann um. So wie dieſes geſchehen, ſchlägt man recht friſche Eier um den Hering herum in die Butter, und läßt ſie ſo lange auf den Kohlen, bis das Weiße ſteif, die Dotter jedoch noch ganz weich ſind. Dann bringt man ſie gleich mit dieſer Schüſſel, welche man auf eine andere ſtellt, zu Tiſche.

166. Eier in Sauce.

Man macht nach Nr. 36 eine braune Sardellenſauce, jedoch nicht dick. Wenn dieſelbe gar, aber noch im Kochen iſt, ſo ſchlägt man ſchnell ſo viel Eier, als man haben will, hinein, und wendet ſie ſchnell um, damit ſie zwar außen ſteif, jedoch die Dotter ganz weich bleiben. Dann legt man ſie auf eine Schüſſel heraus, damit ſie wieder kalt werden, und legirt die Sauce noch mit einigen Eiern, giebt ſie über dieſe gekochten Eier und ſchnell damit zu Tiſche.

Digitized by Google

Siebenter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Paſteten.

167. Feiner Blätterteig.

Man nimmt 1 Pfund Butter auf das Backbrett, bildet einen runden Berg davon und macht in die Mitte deſſelben ein Loch, worein man ein mit Salz abgequirltes Ei, ein Stückchen Butter, vielleicht wie ein Hühnerei groß, und ein Trinkglas voll Waſſer thut. Man rührt nun Alles zuerſt mit dem Waſſer durch einander und knetet es mit den Händen zu einem glatten feſten Teig, welcher, wenn man einen runden Ballen davon gewürkt hat, etwas auf ſteht. Dann wird er ungefähr eines kleinen Fingers dick ausgerollt (gemangelt) und 1 Pfund Butter, welches die Nacht hindurch in Waſſer gelegen hat und zwiſchen 2 Tüchern ganz von allem Waſſer befreit iſt, darauf gelegt. Der Teig wird ganz darüber geſchlagen und nun ſo 3 Mal ausgerollt und immer wieder zuſammengeſchlagen. Dann läßt man

Digitized by Google

ihn die Nacht hindurch in dem Keller ſtehen und gebraucht ihn dann zu den feinen Paſteten.

168. Blätterteig auf eine andere Art.

Hierzu nimmt man 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, 2 Taſſenköpfe voll Waſſer, 2 Eier und etwas Salz. Damit wird nun auf die nämliche Weiſe verfahren, wie bei dem vorigen Nr. 67. gezeigt wurde. Dieſer Teig kann zu allen Paſteten und auch zu Obſttorten gebraucht werden.

169. Blätterteig mit Sahne.

Man nimmt ¾ Pfund recht feines Mehl in eine Schüſſel, ſchlägt das Gelbe von 3 Eiern, 3 Eßlöffel voll guten Wein und ¼ Quart warmer Sahne dazu, rührt Alles durch einander und nimmt es darauf auf das Backbrett heraus, wo es zu einem feſten Teige geknetet wird. So läßt man ihn eine Stunde ruhen. Dann wird er ausgerollt, die halbe Seite des Teiges mit ¾ Pfund recht abgetrockneter und in Stücken zerpflückter Butter belegt, die andere Hälfte des Teiges darüber geſchlagen, dann noch einmal zuſammengeſchlagen und ſo dreimal wiederholt. Dann läßt man ihn eine oder zwei Stunden im Keller ſtehn, wo er dann zu allen beliebigen Speiſen zu gebrauchen iſt.

Digitized by Google

170. Butterteig mit Bärme.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, welche man in das Mehl ſchneidet und mit 1 Ei, einem ſtarken Löffel voll dicker Bärme und lauer Milch zu einem feſten Teige knetet, der ſich rollen läßt. Die Hälfte der Butter behält man zurück und ſchneidet ſie auf dieſen Teig; dann verfährt man damit, wie bei dem vorhergehenden, nur daß man dieſen nicht ruhen läßt, ſondern ſogleich gebraucht, damit die Bärme ihre Wirkung nicht verliert.

171. Gebrannter Teig.

Zu dieſem Waſſerteige nimmt man 2 Pfund Mehl, ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, welche man in kleine Stücken pflückt, und giebt dann immer etwas kochendes Waſſer löffelweiſe hinzu, bis man den Teig ganz damit durchgearbeitet hat, und er, wenn man ihn mit der Hand etwas aufzieht, feſt ſtehn bleibt. Man gebraucht ihn nur zu ſolchen Paſteten, wovon der Teig nicht mit gegeſſen wird, ſondern nur zur Façon dient.

172. Waſſerteig auf eine andere Art.

Von 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Eiern und etwas kaltem Waſſer macht man einen eben ſo feſten Teig und gebraucht ihn zu kalten Paſteten.

Digitized by Google

Dieſer kann auch von der Dienerſchaft geſpeiſ't werden, da er recht gut ſchmeckt, aber nur etwas feſt iſt.

173. Süßer Teig zu Torten.

Man nimmt 1 Pfund Mehl auf ein Backbrett, macht in die Mitte ein Loch und ſchneidet 28 Loth friſche Butter, das Gelbe von 4 Eiern, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchale und ½ Pfund fein geſiebten Zucker dazu, reibt mit den Händen den Teig zuſammen, knetet einen runden Ballen, läßt ihn ein paar Stunden im Keller ſteif werden und verbraucht ihn dann zu Torten und Kuchen.

174. Süßer Teig zu Torten auf eine andere Art.

Dazu nimmt man ½ Pfund Mehl, 10 Loth Butter, das Gelbe von 2 Eiern, ungefähr 2 Hände voll fein geſiebten Zucker und 2 gute Eßlöffel voll ſüßer Sahne. Man bereitet dieſen Teig ganz wie den vorigen und kann ihn auch auf die nämliche Weiſe gebrauchen.

175. Süßer Teig zu Torten auf eine dritte Art.

Zu 1 Pfund Mehl ſchneidet man ½ Pfund Butter, quirlt 1 Ei recht ſchäumig und thut es nebſt einer Priſe Salz und 4 Loth fein geſtoßenem

Digitized by Google

Zucker dazu, reibt den Teig ſchön durch, und thut, wenn er zu trocken iſt, noch etwas Wein oder Sahne hinzu.

176. Paſtete von Hühnern.

Wenn die Hühner recht rein geputzt und ausgewaſchen ſind, ſchneidet man ſie in vier Theile und legt ſie in eine Kaſſerolle, worin ein Stück Butter geſchmolzen wurde, giebt nach Verhältniß fein gehackte Sardellen und etwas Citronenſchale hinzu, auch etwas rein geputzte und in Waſſer weich gekochte Wurzeln, läßt Alles gut durchſchwitzen, gießt etwas guten Bouillon darüber und kocht ſie gar. Unterdeſſen wird eine Paſtete nach Nr. 164. aufgerollt, mit einer Serviette ausgefüllt, mit Eigelb beſtrichen und hellgelb gebacken. Wenn ſie fertig iſt, nimmt man ſie behutſam ab, legt die Hühner zierlich in dieſelbe, giebt kleine Semmelklößchen, etwas weich gekochte Kälbermilch und Gaumen dazwiſchen, legirt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden, mit Eidottern, giebt einige Löffel voll darüber, legt den Deckel wieder darauf und giebt ſie ſo auf den Tiſch. Die übrige Sauce wird beſonders dabei gegeben.

177. Paſtete von Tauben.

Dieſe werden ganz auf die nämliche Art zubereitet, wie die jungen Hühner, nur daß Viele die

Digitized by Google

Tauben bloß die Hälfte durchſchneiden, da ſie gewöhnlich kleiner ſind, indem man immer nur ganz junge Tauben dazu nimmt. Jeder Blätterteig iſt hierzu paſſend.

178. Paſtete von Tauben auf eine andere Art.

Man ſchlachtet die Tauben und fängt das Blut in etwas Wein auf. Dann werden ſie in Viertel geſchnitten und in einem Stücke Butter ganz dunkelgelb geſchwitzt. Wenn ſie dieſe Farbe haben, ſo giebt man halb Waſſer, halb rothen Wein nebſt etwas Citronenſchale dazu und läßt es damit durchkochen, rührt ein wenig Kartoffelmehl mit kaltem Waſſer an, giebt das aufgefangne Blut dazu, und wenn es in der Farbe noch nicht braun genug iſt, ſo brennt man in einem blechernen Löffel etwas geſtoßenen Zucker, thut ihn noch hinzu und läßt es nun noch ein paar Mal aufkochen. Unterdeſſen muß man ſich die Paſtete von irgend einem der vorher beſchriebenen Blätterteige zubereiten, die Tauben hineinlegen, und etwas Sauce darüber, die übrige aber in der Sauciere allein geben.

179. Paſtete von Kalbfleiſch.

Zu dieſer bereitet man ſich ein ſchönes Frikaſſee nach Nr. 59, verziert es gut mit Klößchen, Morcheln, Kälbermilch, Ochſengaumen, und macht

Digitized by Google

von dem Nr. 67. beſchriebenen Blätterteige mit Bärme eine Paſtete, legt das Frikaſſee zierlich hinein und giebt es, wie bei den übrigen gezeigt wurde.

180. Paſtete von Haſen.

Wenn der Haſe von allen Häuten befreit iſt, ſo löſ't man das Fleiſch recht ſchön von Rücken und Keulen, ſchneidet es in Stückchen, wie man ſie vorlegen will, und rangirt ſie in einer Kaſſerolle, gießt etwas rothen Wein darüber, ſalzt, ſo viel, wie nöthig iſt, giebt etwas Citronenſchale hinzu und läßt ſie ſo die Nacht hindurch ſtehen, oder auch nur 3—4 Stunden. Dann giebt man zu einem Haſen ¼ Pfund Butter und etwas Bouillon, und ſetzt ihn auf Kohlen, wo er dämpfen kann. Vorher muß man ſich ſchon eine Paſtete von dem in Nr. 171. gezeigten Waſſerteige verfertiget haben, welche man auf folgende Weiſe macht. Man rollt den Teig eines Fingers dick aus, ſchneidet nach einer Schüſſel, die man darauf legt, die Größe der Paſtete, dann macht man einen handhohen Streifen, indem man vorher aus dem Teige eine Welle mit der Hand dreht, ſie dann gleichfalls mit dem Mangelholze eines Fingers dick rollt, und an beiden Seiten gleich ſchneidet. Nun beſtreicht man den Boden der Paſtete, welchen man auf ein Backblech gelegt hat, mit Ei, ſtellt den Rand ſo darauf, daß man den Boden

Digitized by Google

einen guten Daumen breit auf den Rand herauf decken kann, und befeſtiget ihn, indem man mit der einen Hand von innen, und mit der andern von außen hilft, und wenn er recht gut angedrückt iſt, ſo macht man eine Kante durch Einſchnitte oder Kniffe daran, füllt dieſe Teigform mit reinen Tüchern aus, legt Papier oben darauf, und macht dann einen Deckel von Teig darüber, welchem man gleichfalls allerlei Verzierungen giebt, ſtellt ihn in einen nicht ganz heißen Ofen, und läßt die Paſtete ſo, nachdem man ſie vorher mit Ei beſtrichen hat, trocknen. Iſt dieſes geſchehen, ſo macht man eine leichte Farce, gerade wie zu den Klößchen Nr. 16., nur daß man hier recht fein gehacktes Kalbfleiſch nimmt, welches erſt etwas in Butter gedämpft iſt. Damit beſtreicht man nun den Boden der Paſtete, und legt dann den unterdeſſen durchgeſchwitzten Haſen darauf, nun wieder von der Farce und wieder Haſen und ſo fort, bis er alle iſt. Man kann auch kleine Klößchen von der Farce dazwiſchen legen, da von andern Ingredienzien, welche man gewöhnlich zu dergleichen nimmt, hier Nichts erlaubt iſt. Nun legt man den Deckel wieder darüber, macht aber eine ganz kleine Oeffnung, damit der Dampf heraus kann, und bäckt ſie in 1 Stunde gar. Von der Sauce, worin der Haſe geſchwitzt wurde, muß man das Fett abſchöpfen, welches man auf die letzte Lage der Paſtete füllen kann,

Digitized by Google

und die übrige Sauce mit Sardellen und etwas braunem Mehl aufkochen und ſie beſonders damit zu Tiſche geben.

181. Paſtete von Wildpret.

Hiezu nimmt man gern das Fleiſch aus der Keule, woraus man kleine Stückchen ſchneidet, wie zu den Fricandeaux, thut etwas Salz darauf und klopft ſie mit dem Meſſerrücken, hierauf legt man ſie in eine Schüſſel, gießt etwas rothen Wein darauf und läßt ſie, wie bei den Haſen gezeigt wurde, die Nacht hindurch ſtehen. Den andern Tag nimmt man dieſelben heraus, wendet ſie in Mehl um und legt ſie in eine Kaſſerolle, worin Butter heiß gemacht wurde. Hierin ſchwitzt man ſie nun etwas, dann gießt man halb Bouillon und halb von dem Wein, worin die Stückchen Fleiſch gelegen, oder auch wohl friſchen dazu, ſchneidet ein paar Mohrrüben in Scheiben, thut dieſelben nebſt einer Rinde von ſchwarzem Brot auch daran, und läßt Alles durchſchwitzen. Unterdeſſen muß man ſich ſchon eine Paſtete von dem gebrannten Teig, wie oben bei der Haſenpaſtete gezeigt wurde, verfertigt haben, ſo wie auch eine Farce von etwas Wildfleiſch und Klößchen. Dieſes Alles rangirt man nun in dieſe Form, immer mit dem gedämpften Fleiſche und der Farce abwechſelnd, doch muß unten und oben Farce ſeyn, giebt das obere Fett von der

Sauce, worin das Wild gedämpft wurde, mit einem Löffel darüber, und nachdem der Deckel darauf iſt, bäckt man ſie in 1 Stunde in einem nicht allzuheißen Ofen gar. Hierzu kann man eine braune Sardellenſauce nach Nr. 36. machen, wozu man aber den Wild-Jus verwendet.

182. Paſtete von Repphühnern.

Dieſe Paſtete wird ganz auf die nämliche Weiſe bereitet, wie bei den vorhergehenden gezeigt wurde; doch machen auch Viele die Form von Blätterteig, um dieſen miteſſen zu können, da die Repphühner nicht ſo ergiebig ſind, als anderes Wild. Sonſt iſt es immer Regel, jede Art Wild in gebranntem Waſſerteig zu geben. Auch der Teig Nr. 172. iſt ſehr paſſend dazu. Von Lerchen, Krammetsvögeln und ſonſtigem Wild kann man immer auf die nämliche Weiſe damit verfahren, und es bleibt die Wahl des Teiges Jedem ſelbſt überlaſſen.

183. Paſtete von Schnepfen.

Hierzu verfertigt man eine Paſtete von feinem Blätterteig, dann nimmt man die Schnepfen aus und halbirt ſie, legt ſie gleich den Haſen eine Nacht hindurch in Wein, und bereitet den andern Tag folgenden Jus. Man hackt die Eingeweide von den Schnepfen recht fein, röſtet ein paar Löffel voll Mehl und eben ſo viel geriebene Semmel gelb,

Digitized by Google

thut das Gehackte dazu, ſchwitzt es noch mit durch, giebt dann den Wein, worin die Schnepfen gelegen, nebſt etwas Bouillon darauf und läßt es aufkochen. Nun legt man die Schnepfen hinein und läßt ſie gar werden, welches bald geſchehen iſt, nimmt ſie dann wieder heraus und legt ſie in die Paſtete, thut ein paar Löffel voll von der Sauce darüber und giebt die übrige beſonders zu Tiſche.

184. Paſtete von Hechten.

Man nimmt ſo viel Fiſche, daß man, nachdem man ſie geſchuppt, aus einander geriſſen und von allen Gräten ſorgfältig befreit hat, ſo viel übrig behält, um Farce und Klößchen davon bereiten zu können. (Letztere müſſen aber, wie bei jeder Paſtete, erſt abgekocht werden.) Nun ſetzt man eine Paſtete von gutem Blätterteig auf, giebt von der nach Nr. 17. verfertigten Farce eines Fingers dick hinein, legt dann die Stückchen Fiſch (welcher vorher wenigſtens zwei Stunden in Salz gelegen und mit einem Tuche wieder recht rein abgetrocknet worden) darauf, auf jedes derſelben ein kleines Stückchen Butter, dann die Farce, und ſo fort, bis es genug iſt, macht den Deckel darüber und bäckt ſie in 1½ Stunden ſchön hellgelb gar, hebt den Deckel behutſam ab, thut die Klößchen nebſt etwas weißer Sardellenſauce dazu, legt ihn

Digitized by Google

wieder darüber, und bringt ſie mit weißer Sardellenſauce zu Tiſche.

185. Paſtete von Karpfen.

Wenn der Karpfen von allen Schuppen gereinigt iſt, reißt man ihn aus einander, und ſchneidet ihn in ſchmale Stücken, ſalzt ihn nur wenig und gießt rothen Wein darüber, worin man ihn 2 bis 3 Stunden liegen läßt. Unterdeſſen macht man von dem Abgang des Fiſches, als: Kopf, Schwanz und noch etwas von den andern Stücken, eine Farce, man ſchabt das Fleiſch ab, nimmt alle Gräten heraus, und hackt es mit einigen Sardellen und etwas Citronenſchale recht fein, nimmt 3 Loth Butter, rührt ſie zu Sahne, giebt etwas geriebene Semmel und ein paar Eier, nebſt dem gehackten Fiſchfleiſch dazu, und koſtet, ob es von Geſchmack gut iſt. Nun ſchmiert man eine runde Mehlſpeiſenform recht dick mit Butter, belegt an den Seiten herum den Rand mit Blätterteig nach Nr. 167., thut nun die Hälfte von der Farce in die Form, legt den Fiſch darauf herum, gießt etwas von dem Wein dazu, dann die übrige Farce, macht einen Deckel darüber von dem nämlichen Blätterteig, bäckt die Paſtete in einem wohl ausgeheizten Ofen in $\frac{5}{4}$ Stunden gar, und giebt ſie nun in der Form und mit einer Sardellenſauce zu Tiſche.

Digitized by Google

186. Paſtete von Bärmeteig.

Es wird ½ Pfund Butter zu Sahne gerührt, nach und nach das Gelbe von 6 Eiern und das zu Schnee geſchlagene Weiße dazu gethan, nimmt einen Taſſenkopf voll lauwarmer Milch, 4 Eßlöffel voll Bärme, und Mehl ſo viel, daß der Teig ſo dick wie der eines Napfkuchens iſt, ſalzt ihn ſo viel als nöthig iſt, und thut ihn in eine Form, welche man vorher mit Butter ausgeſchmiert und mit geriebener Semmel beſtreut hat, läßt ihn auf einer warmen Stelle gehörig gehen, und bäckt ihn dann in einem wohl ausgeheizten Ofen gar. Wenn man die Paſtete heraus genommen hat, ſo ſtülpt man ſie auf die Schüſſel, ſchneidet den Boden davon ab und höhlt alle Krume heraus, füllt ein beliebiges Fricaſſee von zahmen Federvieh oder Kalbfleiſch in die ausgehöhlte Paſtete, legt den Deckel wieder gut darauf und bringt es mit der Sauce von dem Fricaſſee zu Tiſche.

187. Kleine Farcepaſteten.

Man hackt 1 Pfund recht zartes Kalbfleiſch ganz fein, rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, thut das Gelbe von 6 Eiern, ¼ Pfund gut ausgewäſſerte und fein gehackte Sardellen, den Schnee der 6 Eier, und geriebene Semmel ſo viel, als zu einem feinen Kloßteig nöthig iſt, dazu, koſtet die

Digitized by Google

Farce, ob ſie gehörig geſalzen iſt, und füllt nun die kleinen Paſtetchen damit an. Hiezu nimmt man einen von den angezeigten Blätterteigen, womit man kleine Kupfer- oder Blechformen auslegt, thut einen Löffel voll Farce hinein, macht einen Deckel von Teig darüber, ſchneidet ihn mit einem Meſſer rund ab, beſtreicht ſie mit Ei, und ſetzt dieſe kleine Formen alle auf ein Blech, wo man ſie dann in einem Ofen in 1½ Stunden, die dazu nöthig ſind, gar backen läßt.

Digitized by Google

Achter Abſchnitt.

Von der Zubereitung der Braten.

188. Kälberbraten.

Von einer Kalbskeule haut man das untere lange Bein ab, welches man mit dem Suppenfleiſch kochen kann; klopft ſie mit einem hölzernen Schlägel recht mürbe, wäſcht ſie ab, legt in die Bratpfanne ein ſogenanntes Bratengitter, oder in Ermangelung deſſelben einige abgebrochene Kellen in die Quere hinein, und den Braten darauf, ſalzt ihn gehörig, giebt etwas Waſſer unten in die Pfanne und ſtellt ihn ſo in den Bratofen. Nun wird ſogleich (zu einem großen Braten kann man immer 1 Pfund nehmen) Butter geſchmolzen, bis ſie gelb iſt. Dieſe ſetzt man nun neben oder auf den Bratofen, begießt den Braten damit, und wiederholt dies ſo oft als möglich. Iſt die Butter verbraucht, und fängt der Braten an gelb zu werden, ſo kann man auch immer noch etwas kochendes Waſſer zu-

Digitized by Google

gießen, damit man Sauce erhält, doch darf nicht zu viel zugegoſſen werden, denn ein guter Kalbsbraten erfordert auch gute Sauce.

Man kann auch die Butter in Stücken auf den Braten, nachdem er geſalzen iſt, herumlegen, und in den Ofen ſo abſchmelzen laſſen. Uebrigens muß er fortwährend begoſſen werden. Das Umwenden des Bratens iſt indeß gar nicht nöthig, denn er wird immer viel ſchöner, wenn er mit der oberen Seite nie in die Sauce kommt. Man muß darauf ſehen, daß er nicht tief in der Brühe liegt, denn ſonſt wird die untere Seite gewöhnlich ſchlecht. Wer einen Kalbsbraten ganz nach franzöſiſcher Manier braten will, muß gar kein Waſſer in die Pfanne thun, ſondern denſelben in bloßer Butter braten, wo man denn natürlich keine irdene, ſondern am beſten eine eiſerne Pfanne nehmen muß; nur dann, wenn der Jus zu braun werden will, kann man etwas Waſſer zugießen. Auch darf der größte Braten nicht länger als 2 Stunden braten, und zwar in einem glühend heißen Ofen. Hat man ein Nierenſtück, ſo iſt bloß dabei zu bemerken, daß man daſſelbe mit der Niere nach oben in den Ofen ſtellt, und auch eben ſo auf die Tafel bringt.

189. Hammelbraten.

Dieſer wird gleichfalls recht tüchtig geklopft, damit er recht mürbe wird. Dann macht man

die

die oberſte Haut etwas davon ab, ſalzt ihn gehö-
rig und ſetzt ihn mit kaltem Waſſer in einen mä-
ßig heißen Ofen, wo derſelbe 1 Stunde lang nur
langſam braten darf. Später wird er bei größerer
Hitze gar gebraten. Auch darf der Hammelbraten
nie zu wenig Sauce haben, da er gewöhnlich ſchwer
weich wird. Eine Hauptregel iſt, daß man nie
friſchgeſchlachtetes Hammelfleiſch nehme, ſondern es
ſo lange, als daſſelbe gut bleibt, hangen läßt.

190. Hammelbraten mit Gurken.

Man verfährt damit, wie eben bei dem Ham-
melbraten gezeigt wurde. Eine Stunde bevor
man ihn anrichtet, füllt man alles Fett ſo ziemlich
ab, ſchneidet zu einer Keule 2 abgeſchälte friſche
Gurken, eben ſo wie zum Salat, in die Sauce,
läßt dieſelben nun damit ganz zuſammen braten,
und ſchlägt die Sauce zuletzt durch ein Haarſieb
und ſervirt ſie zum Braten, welchen man mit klei-
nen, ganzen, etwas gelb gebratenen Kartoffeln
garnirt.

191. Hammelbraten mit Birnen.

Dieſer wird ganz auf dieſelbe Weiſe im Ofen
gebraten. Wenn man ihn ungefähr 1 Stunde im
Ofen hat, (3 Stunden braucht eine Hammelkeule
gewöhnlich), ſo legt man in die Pfanne, neben den
Braten, friſche abgeſchälte Birnen, wie man ſie zum

Digitized by Google

Kochen gewöhnlich nimmt, bis die Pfanne ganz belegt iſt, bratet nun die Keule unter fortwährendem Begießen gar und giebt ſie dann mit den Birnen garnirt zu Tiſche.

192. Hirſch- oder Rehziemer.

Nachdem der Ziemer etwas abgewaſchen iſt, wenn er vorher in Salzwaſſer ziemlich lange gelegen hat, ſchneidet man alles Unreine ab, und löſ't mit einem recht ſcharfen Meſſer alle Häute von demſelben ab, legt ihn mit Butter bedeckt in eine Bratpfanne, gießt etwas kochendes Waſſer auf den Boden derſelben, ſalzt den Braten gehörig, ſtellt ihn in einen gut ausgeheizten Ofen, und begießt denſelben ſo oft als möglich. Auch kann man ihn mit ſüßer Sahne begießen, was jedoch nur abwechſelnd geſchehen darf. Wenn er gar iſt, ſo nimmt man halb geriebene Semmel und halb Roggenbrot, begießt den Braten recht gut mit der Sauce, beſtreut ihn ganz dick mit dieſer Miſchung, welche etwas geſalzen ſeyn muß, und begießt ihn mit ſaurer dicker Sahne, läßt ihn noch etwas gelb werden und bringt ihn dann zur Tafel. Auf dieſe Weiſe kann man ihn auch am Spieße braten.

193. Hirſch- oder Rehkeulen.

Dieſe werden ganz auf dieſelbe Weiſe abgehäutet, und mit Butter und Sahne gebraten. Wenn

Digitized by Google

man die ſaure Sahne weglaſſen will, oder vielleicht auch die ſüße nicht gern hat, ſo kann der Braten ganz mit Butter begoſſen, zuletzt nur mit geriebener Semmel beſtreuet und mit dem Fetten der Sauce begoſſen werden.

194. Gebratene Repphühner.

Wenn dieſe von allen Federn gereiniget ſind, ſo ſchneidet man ſie oben dicht unter dem Keulchen auf, nimmt ſie aus, wäſcht ſie gehörig, ſteckt dann den Fuß in die Oeffnung, und verfährt auf der anderen Seite auf eben dieſe Weiſe, damit die Bruſt des Huhns recht in die Höhe gehoben wird, und legt ſie dann in eine Kaſſerolle, in welcher man ſchon Butter gelb gemacht hat, ſetzt ſie damit auf ſtarkes Kohlenfeuer, und läßt ſie unter beſtändigem Begießen recht ſaftig gar werden. Sie können auch mit Sahne begoſſen werden. Krammetsvögel und Schnepfen werden eben ſo behandelt, nur daß dieſelben nicht ausgenommen, ſondern mit den Eingeweiden gebraten werden.

195. Haſenbraten.

Wenn der Haſe ausgebalgt und abgehäutet iſt, ſo wird er mit Butter gebraten, wie bei dem Hirſchziemer gezeigt wurde, und da man denſelben nicht ſpicken darf, ſo bekommt er durch das geriebene Brot wenigſtens etwas Anſehen. Auch darf

Digitized by Google

man die Butter dabei nicht ſparen. Zu einem Haſen kann man 1 Pfund Butter rechnen.

196. Haſenbraten auf franzöſiſche Art.

Man häutet den Haſen recht rein, und haut ihn in kleine Stücken. Dann thut man ½ Pfund Butter, eine Handvoll in feine Scheiben geſchnittener Mohrrüben, etwas Salz, Citronenſchale und halb rothen Wein halb Waſſer, daß es mit dem Haſen gleichſteht, nebſt der Rinde von einem Stück ſchwarzes Brot in eine Kaſſerolle, deckt einen Deckel, den man mit Papier verklebt, feſt darauf, ſetzt ihn ſo in den heißen Bratofen, und läßt ihn 1½ Stunde ſchmoren. Nun wird er herausgenommen, die Sauce noch mit etwas gebranntem Zucker gefärbt, durch ein Sieb geſchlagen und über den Haſen gegoſſen, und dazu von den kleinen Bärmeklößen gegeben. Man kann von jedem Stück Wild kleine Fricandeaux ſchneiden, ſie recht tüchtig klopfen, etwas in Mehl umwenden, und dann auf die nämliche Weiſe dämpfen, die Sauce mit etwas braunem Mehl verlängern, und zu ſolchen trockne Mehlſpeiſen geben.

197. Putenbraten.

Man ſchlägt dem Puter vor dem Ausnehmen den Bruſtknochen ein, ſchneidet die Halshaut, wo das Rothe aufhört, rundum ab, und hackt weiter

Digitized by Google

unten den Hals durch. Dann nimmt man den Kropf heraus, ſchneidet den Puter hinten gegen den Rücken auf, und nimmt ihn rein aus, legt ihn in friſches Waſſer, und läßt denſelben ſo einige Stunden liegen. Unterdeſſen macht man eine Farce von der Leber, dem Magen und dem Herzen des Puters, thut, weil man viel Maſſe zur Füllung braucht, noch etwas kalten Braten dazu, hackt es recht fein, ſchwitzt einige Hände voll geriebener Semmel in Butter gelb, thut dieſe nebſt ſo viel Eiern, als zu einem feinen Kloßteig nöthig ſind, dazu, rührt es recht gut durch und füllt es in den Kropf. Dann wird der Puter mit Butter und Waſſer gebraten.

198. Kapaunenbraten.

Mit dieſem verfährt man ganz auf die nämliche Art, nur daß man den Kopf daran läßt, und ihn dem Kapaun unter einen Flügel ſteckt. Uebrigens füllt man den Kropf auf die nämliche Weiſe. Wer aber das Süße vorzieht, der kann auch zum Füllſel die Butter zu Sahne rühren, etwas Citronenſchale, Zucker und kleine Roſinen dazu thun, und dann ſo viel Eier und Semmel, als nöthig ſind, auch einige ſüße Mandeln dazu nehmen.

199. Faſanenbraten.

Man ſchneidet dem Faſan den Kopf ab, und bewahrt dieſen auf, ſo wie auch die Schwanz-

federn. Dann wird er mit Butter in einem Bratofen oder am Spieß gebraten, jedoch darf niemals die Butter geſpart, ſondern der Faſan muß unaufhörlich damit begoſſen werden. Iſt er gar, wozu es gewöhnlich nur einer Stunde bedarf, ſo ſteckt man ihm den Kopf wieder auf, und legt eben ſo die Federn mit auf die Schüſſel. Soll der Faſan weiß gebraten werden, ſo bindet man ihn in weißem, ſtark mit Butter beſchmierten, Papier ein, und begießt ihn dennoch immerwährend, bis er weich iſt. Dann bringt man ihn eben ſo auf die Schüſſel, wie oben gezeigt wurde.

200. Gebratene Lerchen.

Dieſe werden in einer Kaſſerolle oder am Spieß mit Butter gebraten und mit geriebener Semmel beſtreut; ſie dürfen nicht lange braten, indem ſie ſonſt zu ſehr austrocknen und dadurch an Geſchmack verlieren. Auf dieſe Weiſe werden alle Vögel behandelt.

201. Gebratene junge Hühner.

Dieſe werden, wie bei den Repphühnern Nr. 194. gezeigt wurde, zugerichtet. Nun ſteckt man ſie an den Bratſpieß, oder man macht Butter in einer Kaſſerolle heiß, legt die Hühner hinein und ſetzt ſie auf Kohlenfeuer, wo man ſie öfters umwenden muß, damit ſie ſchnell braten und ſaftig werden.

Digitized by Google

Am Spieß werden ſie beſtändig begoſſen, und wenn ſie ſchön gelb ſind, mit geriebener Semmel beſtreut, auf einen durchlöcherten Löffel ein Stück Butter gelegt, einige glühende Kohlen darauf, und dann dieſe Butter ſo langſam auf die beſtreuten Hühner geträufelt.

202. Gebratene Tauben.

Wenn man die Tauben braten will, ſo verfährt man damit ganz ſo, wie oben bei den Hühnern gezeigt wurde. Wenn ſie jedoch gefüllt werden ſollen, ſo wird, wenn der Kropf herausgezogen iſt, die Haut von dem Fleiſche durch die ganze Bruſt recht behutſam abgelöſ't, damit man kein Loch hinein reißt. Nun macht man den Semmelklößchenteig von Nr. 14., giebt noch etwas Zukker und kleine Roſinen dazu, füllt mit einem Theelöffel die Farce in die Tauben, bindet dieſe feſt zu, und bratet ſie in der Kaſſerolle oder in dem Bratofen gar. Wer kein Freund von ſüßer Farce iſt, der kann auch die Lebern, Herzen und das magere Fleiſch von den Tauben hacken und zum Füllſel nehmen.

203. Tauben wie Repphühner zu braten.

Hierzu muß den Tauben der Hals nur umgedreht werden, ohne daß man den Kopf abreißt, oder ſie bluten läßt. Dann werden ſie gerupft und

Digitized by Google

ausgenommen, eben ſo wie Hühner. Nachdem ſie ausgewaſchen ſind und alles Waſſer davon abgelaufen iſt, legt man ſie in Wein, worin ſie zwei Tage unter öfterm Umwenden liegen bleiben. Hernach werden ſie wie Repphühner gebraten, nur daß man zu der Butter beim Braten, ſtatt Waſſer, hier etwas Wein zugießt.

Digitized by Google

Neunter Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Backwerke.

204. Brottorte.

Man reibt 6 Loth ſchwarzes Roggenbrot, träufelt den Saft von einer Apfelſine darüber, und ſollte es nicht ganz damit befeuchtet ſeyn, ſo giebt man ein paar Löffel voll Wein dazu; doch darf es nicht zu naß ſondern nur befeuchtet ſeyn. Unterdeſſen rührt man 8 Eidotter mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein geſiebten Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogener und mit etwas Eiweiß ganz zu Brei geſtoßener ſüßer Mandeln zuſammen, reibt etwas Citronenſchale auf Zukker ab, und thut es nebſt dem angefeuchteten Brote und dem Schnee der 8 Eier dazu, ſchmiert eine Tortenform mit Butter, beſtreut ſie mit ſchwarzem Brote, füllt die Maſſe hinein und bäckt ſie in einem gut durchheizten Ofen langſam gar. Man kann mit dem Weißen eines Eies, welches man

Digitized by Google

mit 4 Loth ganz feinen Zucker dick rührt und einige Tropfen Apfelſinenſaft dazu drückt, nachher die Torte, wenn ſie etwas kalt geworden iſt, beſtreichen, dann noch einmal zum Trocknen in den Ofen ſtellen, und hierauf mit Früchten garniren.

205. Mandeltorte.

Man ſtößt ½ Pfund ſüßer Mandeln mit dem Weißen von den Eiern, welche man zu der Torte nimmt, ganz zu Brei. Dann rührt man 10 Eidotter mit ½ Pfund Zucker und den geſtoßenen Mandeln ganz leicht und ſchäumig, thut 3 Loth geriebenes Milchbrot, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchale, und ganz zuletzt das zu ſteifem Schnee geſchlagene Weiße der Eier dazu, füllt es in eine mit Butter ausgeſchmierte und mit geriebener Semmel beſtreute Form, und verfährt dabei, wie oben bei der Brottorte gezeigt wurde.

206. Sandtorte.

Man reibt ¾ Pfund Butter, welche recht friſch ſeyn muß, mit 8 Eidottern eine halbe Stunde lang auf einer Seite. Dann thut man 12 Loth Zucker, die Schale von einer halben Citrone auf demſelben abgerieben, und den Schnee der 8 Eier dazu, und rührt es noch eine halbe Stunde auf die nämliche Weiſe. Nun erſt rührt man 1 Pfund von dem allerfeinſten Weizenmehl dazu. Unterdeſſen wiegt

man mit dem Wiegemeſſer ¼ Pfund abgezogene ſüße Mandeln, mengt eben ſo viele kleine Roſinen, mit etwas Zucker vermiſcht, zu den Mandeln, giebt die Hälfte des Tortenteiges in die Form, ſtreut die gemengten Mandeln dick darauf herum, nun die andere Hälfte des Teiges, und ſtellt es ſogleich in den Ofen. Wenn man will, kann man auch eingemachte Früchte dazwiſchen füllen.

207. Sandtorte auf eine andere Art.

Ein Pfund Schmelzbutter wird eine Stunde lang gerührt, dann 1 Pfund Zucker mit 12 Eidottern, ½ Pfund feines Weizen- und eben ſo viel Kraftmehl nebſt der Schale einer halben Citrone dazu gethan, und in einem wohl ausgeheizten Ofen langſam gebacken, da dieſe Maſſe etwas ſchwer iſt und leicht ſitzen bleibt. Außerdem aber iſt es eine der beſten Torten.

208. Schichttorte.

Es wird 1 Pfund Schmelzbutter mit 12 Eidottern und ½ Pfund recht fein geſiebten Zucker eine ganze Stunde lang auf eine Seite gerührt. Dann kommt die Schale von einer halben Citrone nebſt 1 Pfund vom feinſten Mehl, ſo wie das Weiße der 12 Eier, zu Schnee geſchlagen, dazu, und wird auf folgende Weiſe damit verfahren. Man nimmt eine ganz niedrige Blechform, oder in Ermangelung dieſer, macht man ſich eine von

Digitized by Google

Papier, beſtreicht ſie mit Butter, gießt von dem Teig eines halben Fingers dick hinein, und bäckt es ſo nach und nach in einem gut durchheizten, aber ja nicht zu heißen, Ofen aus, belegt dann eine Schicht mit Fruchtgelee, nun wieder eine zweite Schicht darauf, die man mit einer andern Art Fruchtgelee belegt, und ſo fort, bis ſie alle ſind. Dann wird das Weiße von drei Eiern zu ganz ſteifem Schnee geſchlagen, 12 Loth fein geſiebter Zucker dazu gerührt, die auf einander geſchichtete Torte oben und an den Seiten damit beſtrichen, dieſe noch etwas in den Ofen zum Trocknen geſetzt, und dann erſt mit eingemachten ganzen Früchten garnirt.

209. Semmeltorte.

Zu dieſer werden einige Milchbrote von der äußern Rinde ganz befreit, indem man ſie mit einem recht ſcharfen Meſſer abſchält, oder auf einem Reibeiſen alles Braune abreibt. Dann werden ſie in einige Stücke zerſchnitten und in einem Bratofen zwiſchen Papier ganz hart getrocknet, ſo daß man ſie zerſtoßen und durch ein feines Sieb geben kann. Nun rührt man 15 Eidotter mit 20 Loth fein geſiebten Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer halben Citrone recht ſchäumig und ſo lange, bis es anfängt, ſich in der Schüſſel zu vermehren. Dann kommen 12 Loth von

Digitized by Google

dem zubereiteten feinen Milchbrote und die zu ſteifem Schnee geſchlagenen 15 Eiweiß, nebſt ¼ Pfd. recht rein verleſener und gewaſchener kleiner Roſinen dazu, und nun ſogleich damit in die Form und in den Ofen, wo man es wie eine Mandeltorte behandelt.

210. Karmeliter Torte.

Man rührt 12 Eidotter mit ¾ Pfund fein geſiebten Zucker eine halbe Stunde lang. Dann thut man etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchale, 12 Loth Kraftmehl, den Schnee der 12 Eier, und ganz zuletzt ¼ Pfund ſüße Mandeln, welche man, nachdem ſie von den Schalen befreit ſind, der Länge nach ſo dünn als möglich geſchnitten hat, dazu. Nun kommt die Maſſe ſogleich in die auf gewöhnliche Weiſe zubereitete Form, und wird in einer Stunde gebacken. Von den geſchnittenen Mandeln läßt man eine Handvoll zurück, welche man auf die Torte ſtreut, ehe ſie in den Ofen kommt. Wenn dieſelbe gar iſt, wird ſie aus der Form geſtülpt, jedoch gleich wieder umgekehrt, damit die Mandeln nach oben kommen, und mit Zucker beſtreut.

211. Chocolatentorte.

Ein halbes Pfund fein geſiebter Zucker wird mit 15 Eidottern eine halbe Stunde lang nach einer

Digitized by Google

Seite gerührt, dann etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchale, 6 Loth recht gute, geriebene Chocolate ohne Gewürz, ¼ Pfund durch ein Sieb geſchlagenes Kraftmehl, und das zu ſteifem Schnee geſchlagene Weiße von 8 Eiern dazu gethan, in eine Blech- oder Papierform gefüllt, und in einer Stunde in nicht allzu heißem Ofen gebacken.

212. Biscuittorte.

Man ſchlägt 12 Eier in einen großen Topf, thut ½ Pfund Zucker nebſt etwas auf demſelben abgeriebener Citronenſchale dazu und ſchlägt es mit einem Schneebeſen 1½ Stunde lang immer auf eine Seite. Dann kommt noch ½ Pfund durchgeſiebtes Kraftmehl dazu und Alles ſogleich in die dazu bereitete Form. Nun bäckt man ſie in einem nicht zu heißen Ofen in einer Stunde gar.

213. Biscuittorte auf eine andere Art.

Es werden 8 Eidotter mit ½ Pfund Zucker, welcher recht fein geſiebt iſt, ¾ Stunden gerührt, dann ½ Pfund feines Mehl, das Gelbe von einer Viertel-Citrone, auf Zucker abgerieben, und der Schnee von den 8 Eiern dazu gerührt, in die Form gefüllt und wie die obige gebacken.

214. Butterbiscuit.

Ein Pfund Butter, welche von allem Salze

Digitized by Google

gereinigt iſt, wird ſo leicht wie Schaum gerührt, dann kommt 1 Pfund fein geſiebter Zucker und 12 Eidotter, immer 1 Eidotter und etwas Zucker, ſo wie etwas Citronenſchale und 1 Pfund recht feines Mehl dazu, ganz zuletzt ¼ Pfund gereinigte kleine Roſinen und das zu Schnee geſchlagene Weiße der 12 Eier. Dazu nimmt man am liebſten kleine Tortenförmchen, welche man mit Butter beſtreicht, mit Semmel beſtreut und auf einem Bleche in den Ofen ſetzt.

215. Mandelbiscuit.

Man ſchält ½ Pfund ſüße Mandeln ab und ſtößt ſie mit Eiern ganz zu Brei. Dann rührt man ½ Pfund fein geſiebten Zucker und 10 Eidotter recht ſchäumig, thut die Mandeln und zuletzt das zu Schnee geſchlagene Weiße der 10 Eier dazu, und behandelt ſie, wie bei den vorhergehenden Torten gezeigt wurde.

216. Aufgeſtrichene Torte.

Ein Pfund Butter wird recht ſchäumig gerührt, dann thut man nach und nach 12 Eidotter, 1 Pfund recht fein geſiebten Zucker, 1 Pfund abgeſchälte und mit Eiweiß ganz zu Brei geſtoßene ſüße Mandeln, das Gelbe von einer halben Citrone und ½ Pfund recht feines Mehl dazu. Nun formirt man eine Torte ſo groß, als beliebt, auf ei-

Digitized by Google

nem Blech, und läßt von dem Teige ſo viel zurück, um einen kleinen Rand und mehrere Streifen auf die Torte davon machen zu können. Dann belegt man dieſen Boden dick mit eingekochten Früchten, entweder Kirſchen, Himbeeren, Aprikoſen ꝛc., legt einen Teigſtreifen um das Füllſel herum, dann wieder kreuzweiſe, und zuletzt noch einen herum, beſtreicht es mit Waſſer, ſtreut Zucker darauf und läßt es backen.

217. Sahnentorte.

Wenn man dieſe Torte machen will, ſo muß man ſich den Abend vorher das Füllſel (Fülle) dazu kochen und auch den Teig zubereiten. Man ſchält und reibt auf dem Reibeiſen ½ Pfund ſüße Mandeln und das Gelbe von einer halben Citrone auf Zucker ab, und zerſchlägt den übrigen, welches im Ganzen ½ Pfund ſeyn muß, in kleine Stücke. Nun nimmt man ¾ Quart ſüße Sahne in eine Kaſſerolle, thut den Zucker und die Mandeln dazu und ſetzt es auf das Feuer. Wenn es anfängt zu kochen, ſo quirlt man 2 Eßlöffel voll Mehl mit 4 Eidottern und noch ¼ Quart Sahne zuſammen, ſo daß es im Ganzen 1 Quart Sahne iſt, giebt es zu der kochenden in der Kaſſerolle und läßt es unter beſtändigem Umrühren zu einem ſteifen Brei werden, welchen man, wenn er gar iſt, auf eine große Porzellanſchüſſel thut, und nachdem er aus-

Digitized by Google

gekühlt iſt, in den Keller ſtellt. Nun bereitet man den Zuckerteig nach Nr. 170., belegt davon den andern Tag ein Randblech, giebt das gekochte Füllſel hinein und bäckt es im Ofen eine Stunde lang.

218. Sahnentorte auf eine andere Art.

Man reibt den vierten Theil von einer Citronenſchale an $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker ab, thut das mit $\frac{1}{2}$ Quart guter ſüßer Sahne zum Feuer, quirlt 12 Eidotter dazu und läßt es ſo lange kochen, bis es ganz dick iſt. Dann nimmt man es vom Feuer, damit es abkühlt, füllt es nun in eine mit dem vorgeſchriebenen Butterteige ausgelegte Form und läßt es gar werden.

219. Cremetorte.

Man macht von dem Nr. 172. beſchriebenen mürben Butterteige eine ſchöne Torte, welche man leer bäckt. Unterdeſſen kocht man folgenden Creme: Es wird etwas Citronenſchale an $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker abgerieben, dann quirlt man 6 Eidotter mit einem ſtarken Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{2}$ Quart ſüßer Sahne zuſammen, giebt den Zucker dazu, thut Alles in eine Kaſſerolle und läßt es unter beſtändigem Umrühren ſo lange kochen, bis es dick iſt. Dann belegt man die leere Torte eines Fingers dick mit einem Fruchtgelee, giebt den Creme bis

Digitized by Google

auf ein paar Löffel voll darüber, ſchlägt das Weiße von den 6 Eiern zu ſteifem Schnee, thut den übrigen Creme dazu und giebt es auf das Ganze, ſtellt die Torte noch einmal in einen heißen Ofen, wo ſie aber nur von oben Hitze hat, und läßt den Creme ſo gelb werden; auch von dem Zucker, worauf die Citrone abgerieben wurde, muß man etwas zurücklaſſen, um es zu dem Eierſchnee thun zu können.

220. Maſarinen-Torte.

Ein Pfund ſüße Mandeln werden, nachdem ſie abgebrüht und von den Schalen befreit ſind, mit ungefähr 6 ganzen Eiern in einem Mörſer nach und nach ganz zu Brei geſtoßen. Dann rührt man 1 Pfund fein geſiebten Zucker mit 16 Eiern, bis er ganz leicht und ſchäumig iſt, thut die Schale einer halben auf Zucker abgeriebenen Citrone und die geſtoßenen Mandeln, nebſt einer Taſſe ſüßer Sahne dazu, rührt es noch eine Zeit lang und füllt dieſe Maſſe dann in feinen Blätter- oder ſüßen Zukkerteig, wozu bei den Paſteten die Vorſchriften zu finden ſind.

221. Aepfeltorte.

Man nimmt hiezu recht ſchöne Borsdorfer Aepfel, ſchält und ſchneidet ſie in feine Scheibchen, dann läutert man ein Stück Zucker mit etwas Waſ-

Digitized by Google

ſer, thut die Aepfel nebſt etwas Citronenſchale und ſo viel kleinen Roſinen, als man wünſcht, dazu, kocht es ſo lange, bis es ſich ganz zu Brei zerrühren läßt, und ſetzt es dann an eine kalte Stelle, damit es etwas ſteif wird. Nun rührt man 4 Eidotter mit 4 Loth ganz fein geſtoßenen ſüßen Mandeln und dem Weißen der Eier, welches zu Schnee geſchlagen iſt, zu den Aepfeln, und macht dann folgenden Teig: Man nimmt ½ Pfund Mehl, ½ Pfund fein geſiebten Zucker, ein paar Loth friſche Butter und 3 Eßlöffel voll Wein. Davon macht man auf dem Backbrett einen geriebenen Teig, formirt eine Torte davon, füllt die Aepfel hinein, macht ein zierliches Gitter darüber und bäckt ſie ſchön hellbraun in einem wohl geheizten, aber nicht glühenden Ofen.

222. Pflaumentorte.

Die friſchen Pflaumen werden mit kochendem Waſſer begoſſen und dann von den Schalen und Steinen befreit. Nun kocht man ſie, wie eben bei den Aepfeln gezeigt wurde, macht auch den nämlichen, oder einen bei den Paſteten beſchriebenen Teig, und bäckt ſie auf die nämliche Weiſe.

223. Kirſchentorte.

Wenn die Kirſchen ausgeſteint ſind, ſo läßt man ſie mit Zucker in ihrem eigenen Safte weich

Digitized by Google

und kurz einkochen, und wenn ſie erkaltet ſind, ſo füllt man ſie in einen Zuckerteig, wie bei Nr. 170. oder bei der Aepfeltorte gezeigt wurde.

224. Kirſchentorte auf eine andere Art.

Es werden 12 Eidotter mit ½ Pfund Zucker und ½ Pfund fein geſtoßenen Mandeln recht leicht gerührt. Dann reibt man recht ſchönes ſchwarzes Roggenbrot, und thut gleichfalls ½ Pfund davon, ſo wie etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchale, den Schnee von den 12 Eiern und ganz zuletzt 1¼ Pfund ausgeſteinter Kirſchen dazu, beſtreicht eine Form mit Butter, beſtreut ſie mit Roggenbrot und füllt die Maſſe hinein. Wer lieber geriebene Semmel dazu nehmen will, dem ſteht es frei, indem Manchem das Roggenbrot zu ſchwer iſt.

225. Himbeerentorte.

Wenn die Himbeeren verleſen ſind, ſo beſtreut man ſie mit Zucker und einer Hand voll geriebenem Zwieback. Dann werden 8 Eidotter mit ¼ Pfund Zucker und eben ſo viel ſüßen zu Brei geſtoßenen Mandeln ½ Stunde gerührt, dann etwas Citronenſchale und der Schnee von den 8 Eiern dazu gerührt, eine Form mit Butter beſtrichen und mit geſtoßenem Zwieback beſtreut, die Himbeeren hinein gethan, ein Eiercreme darüber gegeben und gleich in den Ofen geſetzt. Auch kann man die

Digitized by Google

Himbeeren darunter thun, bevor man ſie in die Form bringt, damit ſie ſich recht vermiſchen.

226. Erdbeerentorte.

Damit verfährt man ganz ſo, wie eben bei der Himbeerentorte gezeigt wurde.

227. Weintraubentorte.

Die Weintraubentorte macht man gleichfalls auf die Weiſe, wie bei der Himbeerentorte. Man kann auch eine Torte von ſüßem Butterteig nach Nr. 173. zubereiten, die mit Zucker mehrere Stunden vorher beſtreuten Traubenbeeren dreifach auf einander hineinlegen, eine kleine Hand voll geſtoßenen Zwieback oder geriebenes Milchbrot darauf ſtreuen und dann folgenden Creme machen: Man ſchlägt das Weiße von 16 Eiern zu ſteifem Schnee, thut ¼ Pfund fein geſiebten Zucker, ¼ Pfund mit Eiweiß zu Brei geſtoßene Mandeln, die Schale von einer halben auf Zucker abgeriebenen Citrone dazu, füllt es auf die Weintrauben und eilt ſogleich damit in den Ofen. Eine Stunde lang muß dieſe Torte backen.

228. Aprikoſentorte.

Man läßt Zucker mit etwas Waſſer ſo lange kochen, bis er anfängt Faden zu ziehn. Dann läßt man die Aprikoſen, nachdem ſie aus einander ge-

Digitized by Google

ſchnitten und die Steine herausgenommen ſind, etwas weich dünſten, legt ſie dann mit einem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft ganz zu Syrup kochen. Unterdeß macht man von einem der vorgeſchriebenen Zuckerteige eine Torte, legt die Aprikoſen in dieſelbe, macht einen Creme von 8 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geſiebten Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund mit Eiweiß von den 8 Eiern zu Brei geſtoßenen ſüßen Mandeln, giebt ihn darüber und läßt es ſo backen. Wenn die Torte kalt iſt, ſo wird ſie mit dem Aprikoſenſyrup beſtrichen und mit Confect garnirt.

229. Pfirſichtorte.

Dieſe wird ganz wie die Aprikoſentorte bereitet, nur daß man die Pfirſiche abſchält, da ihre Schale viel zu dick iſt, um weich zu werden.

230. Birnentorte.

Hierzu muß man recht gute Muscateller-, oder ſonſt wohlſchmeckende Birnen nehmen. Wenn ſie abgeſchält und in der Mitte durchgeſchnitten ſind, auch der Kern rein herausgenommen iſt, ſo werden ſie in Zucker, welcher mit etwas gutem Wein geläutert iſt, weich, doch nicht mußig gekocht. Dann wird die Torte ſo wie der Creme eben ſo gemacht, wie bei der Aprikoſentorte gezeigt wurde.

Digitized by Google

231. Quittentorte.

Wenn 6 Stück Quitten in Waſſer weich gekocht ſind, ſo zieht man, ſo lange ſie noch warm ſind, die Haut davon, reibt ſie auf einem Reibeiſen, ſchlägt ſie durch ein Haarſieb, und nimmt dann, ſo ſchwer die Quitten ſind, halb ſo viel fein geſiebten Zucker, welchen man darunter rührt. Unterdeſſen macht man ſich die Torte von Blätter- oder Zuckerteig und giebt mit einem Löffel die Hälfte der Quitten darauf herum, rührt 6 Eier, eine Hand voll geſtoßene Mandeln und etwas Citronenſchale dazu und ſtreicht es auf die erſte Lage. Dann kann man ein zierliches Gitter von dem Teige darauf machen, mit Ei beſtreichen, mit Zucker beſtreuen und in einer Stunde gar backen.

232. Bärme- oder Hefenteigkuchen.

Man rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, dann legt man 8 Eier in warmes Waſſer und ſetzt ſich auch ein wohl gewogenes halbes Pfund Mehl dabei. Wenn man 1 Ei in die Butter gerührt hat, ſo thut man 1 Löffel voll Mehl dazu, und ſo fort, bis Beides in die Butter gethan iſt, giebt 4 Loth fein geſiebten Zucker dazu und rührt es noch eine gute halbe Stunde immer auf eine Seite. Zuletzt kommt eine Priſe Salz und 4 Eßlöffel voll ganz dicker Bärme dazu. Wenn man nun einen Kuchen

Digitized by Google

machen will, ſo beſtreut man ein Blech mit Mehl, thut von dem Teige darauf, breitet mit der Hand, welche man gleichfalls in Mehl taucht, denſelben darauf aus, macht ihn mit dem Nudelholze ſchön glatt und kneift rings herum mit den Fingern einen Rand. Nun beſtreicht man den Kuchen mit Butter und beſtreut ihn mit Zucker und abgeſchälten, länglich geſchnittenen ſüßen Mandeln, läßt ihn an einem warmen Orte gehen und bäckt ihn ſchön hellgelb.

233. Bärme- oder Hefenteigkuchen auf eine andere Art.

Es wird ½ Pfund Butter zu Sahne gerührt, nach und nach 6 Eidotter dazu gethan, dann 6 Loth geſiebter Zucker, etwas Citronenſchale, ¾ Pfund feines Mehl, 1 Taſſenkopf ſüße Sahne, der Schnee der 6 Eier, eine Priſe Salz, 3 Eßlöffel voll dicker Bärme dazu genommen und dieſes gebacken, wie vorher gezeigt wurde.

234. Bärme- oder Hefenteigkuchen auf eine dritte Art.

Eine halbe Metze Mehl, ¾ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, etwas Citronenſchale, 4 Eier, etwas Sahne und 4 Löffel voll recht dicker Bärme bereitet man wie einen gewöhnlichen Bärmeteig.

Digitized by Google

235. Braunſchweiger Kuchen.

Man nimmt ½ Metze Mehl in eine Schüſſel, macht in der Mitte ein Loch, rührt ¼ Quart Bärme mit lauwarmer Milch in derſelben, ſo daß ungefähr die Hälfte von dem Mehl zu dem Hebeſtück angemacht iſt, und ſetzt es ſo an einen warmen Ort zum Gehen. Unterdeſſen rührt man ¾ Pfund Butter, welche von allem Salz und aller Unreinigkeit befreit iſt, zu Sahne, giebt ¼ Pfund geſiebten Zucker, das Gelbe von 5 Eiern, 4 Loth ſüße Mandeln, welche mit dem Wiegemeſſer ganz fein gewiegt ſind, den vierten Theil einer Citronenſchale, ¼ Pfund große und eben ſo viel kleine Roſinen, und zuletzt das Hebeſtück ſammt dem noch neben demſelben befindlichen Mehl und das zu Schnee geſchlagene Weiße der 5 Eier dazu. Nachdem Alles zuſammengemiſcht iſt, wird es mit einer breiten Kelle geſchlagen, bis es beinahe von derſelben abläßt. Dann wird ein Blech mit Butter geſchmiert, der Kuchen darauf gethan, mit der Hand recht gleich aus einander gemacht und wieder an einen warmen Ort zum Gehen geſetzt. Iſt er im Gehen, ſo beſtreicht man ihn mit geſchmolzener Butter und ſetzt ihn in den Ofen, wo er in einer Stunde gar backen muß. So wie er aus demſelben genommen wird und noch ganz heiß iſt, beſtreicht man ihn wieder recht dick mit geſchmolzener Butter und be-

Digitized by Google

ſtreut ihn einen Meſſerrücken dick mit fein geſiebtem Zucker, welches weit angenehmer ſchmeckt, als Eier und Eis.

236. Kaffeekuchen.

Man reibt ¾ Pfund Butter zu Sahne, quirlt 6 Eier mit einer Priſe Salz recht gut durch, und rührt es nach und nach zur Butter, ſo wie ¾ Pfund Zucker, 12 Loth feines Mehl und etwas Citronenſchale. Nachdem Alles zuſammen gerührt iſt, thut man es auf ein Blech, ſtreicht es aus einander, beſtreicht es mit einem gequirlten Ei und beſtreut es ganz dick mit fein gehackten Mandeln und Zucker. Wenn der Kuchen gebacken iſt, ſo ſchneidet man ihn mit dem Meſſer in beliebige Stückchen, weil er beim Liegen ſo hart wird, daß man ihn nicht ſchneiden kann.

237. Gebrühter Kuchen.

Von einem halben Quart Milch ſetzt man die Hälfte mit 4 Loth Zucker, worauf etwas Citronenſchale abgerieben wurde, und ¼ Pfund friſcher Butter auf das Feuer. Unterdeſſen quirlt man ½ Pfund recht feines Mehl mit der zurückgelaſſenen Milch an, gießt es, wenn die Milch kocht, unter beſtändigem Umrühren dazu, und läßt den Teig ſo lange auf dem Feuer, bis er ſich von der Kaſſerolle ablöſ't. Dann läßt man ihn erkalten, reibt mit der

Digitized by Google

Reibekeule das Gelbe von ungefähr 10 Eiern, und das zu Schnee geſchlagene Weiße derſelben dazu, legt den Teig auf ein Blech, beſtreicht ihn mit geſchmolzener Butter, und läßt ihn in einem recht gut ausgeheizten Ofen gar backen. Er wird noch heiß mit geſchmolzener Butter beſtrichen, und ganz dick mit Zucker beſtreut.

238. Randkuchen.

Es wird von ½ Pfund Mehl, lauer Milch und etwas Bärme ein Anſatz gemacht, wie bei dem Braunſchweiger Kuchen gezeigt wurde. Wenn derſelbe recht ſchön aufgegangen iſt, ſalzt man ihn etwas und ſchlägt ihn ſo lange mit der Kelle, bis er ſich von derſelben abſchält. Alsdann wird Mehl auf ein Backbrett geſtreut, der Teig darauf gelegt und mit dem Nudelholze eines Fingers dick ausgerollt. Dann ſchneidet man 12 Loth Butter auf die eine Hälfte des Kuchens, ſchlägt die andere Hälfte darüber und noch ein Mal über und rollt ihn aus. Dieſes wiederholt man dreimal. Unterdeſſen kocht man ¼ Pfund große und ¼ Pfund kleine Roſinen mit Wein, Zucker und etwas Citronenſchale ganz weich, und ſo kurz ein, daß kein Tropfen Brühe davon ſich abfüllen läßt, hackt ¼ Pfund ſüße Mandeln fein und miſcht ſie dazu. Nun rollt man den Teig zum letzten Mal ſo groß, daß er eine Hand breit über das Blech geht, und legt das gekochte

Füllſel um denſelben herum, ſchlägt den Teig darüber, beſtreicht den Kuchen mit geſchmolzener Butter, und läßt ihn bei mäßiger Hitze ſchön gelb backen. Dann wird er, ſobald er aus den Ofen kommt, mit geſchmolzener Butter beſtrichen und mit Zukker beſtreut.

239. Zweibrücker Kuchen.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund friſche Butter zu Sahne, thut 3 gequirlte Eier, 4 Loth geſiebten Zucker, einen Taſſenkopf voll ſüßer Sahne, $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, eine Priſe Salz und 3 Eßlöffel dicker Bärme dazu. Wenn Alles gut durchgerührt iſt, ſo formirt man auf einem Blech einen Kuchen von dieſem Teige, läßt ihn an einem warmen Orte gut gehen, und bäckt ihn ſchön hellgelb. Unterdeſſen läßt man ein gutes Stück Butter in einer Kaſſerolle heiß werden, und rührt ſo viel Mehl hinzu, daß es noch etwas läuft. Sobald es anfängt gelb zu werden, beſtreicht man den ganzen Kuchen damit, beſtreut ihn dick mit Zucker, und ſetzt ihn noch ſo lange in den Ofen, bis er dunkelgelb iſt. Nach dem Erkalten wird er nochmals mit Zucker beſtreut.

240. Aepfelkuchen von Bärmeteig.

Man macht von $\frac{1}{2}$ Metze Mehl, 5 abgequirlten Eiern, ungefähr 2 Taſſenköpfen Milch und eben ſoviel ganz dicker Bärme einen Teig, den man an

Digitized by Google

eine warme Stelle zum Aufgehen ſetzt. Iſt die-ſes geſchehen, ſo arbeitet man mit der Hand ½ Pfund geſchmolzene Butter, ¼ Pfund Zucker, und, wenn man bemerkt hat, daß der Teig ſehr langſam ge-gangen iſt, noch einen Löffel voll Bärme und et-was Salz, ſo fein durch, als wenn man einen Butterteig machen wollte. Wenn er ſo glatt iſt, daß man ihn mit dem Rudelholze ausrollen kann, ſo macht man den Kuchen nur ganz dünn, legt ihn auf ein Blech, beſtreicht ihn mit Butter, und beſtreut ihn mit Zucker. Nun ſchält man gute Aepfel, ſchneidet ſie in 6 bis 8 Theile, und ſtellt ſie auf den Kuchen dicht neben einander, ſtreut fein gewiegte ſüße Mandeln und kleine Roſinen dar-über, läßt ihn nochmals gut aufgehen und bäckt ihn bei nicht zu großer Hitze gar. Beim Herausnehmen beſtreicht man ihn nochmals mit Butter und beſtreut ihn dick mit Zucker. Man kann auch einen Eier-guß darüber machen, wozu man 4 Eier mit 4 Loth Zucker recht ſchäumig quirlt, 4 Loth kleine Roſinen dazu thut, und wenn der Kuchen halb ge-backen iſt, den Guß darüber gießt, und ihn nun gar werden läßt.

241. Pflaumenkuchen von Bärmeteig.

Zu dieſem Kuchen bereitet men ſich den näm-lichen Teig, wie bei dem Aepfelkuchen Nr. 240. ge-zeigt wurde, beſtreut ihn mit einer Hand voll ge-

Digitized by Google

riebenem Milchbrote und Zucker, und ſetzt dann die in Viertel geſchnittenen Pflaumen ganz dicht neben einander, ſo daß ſie ſo zu ſagen nur auf der Spitze ſtehn, ſtreut noch etwas Zucker darüber, und läßt den Kuchen, nachdem er gehörig gegangen iſt, eben ſo, wie den Apfelkuchen backen. Man kann hierzu auch einen mürben Butterteig, Nr. 173. — 175., anwenden.

242. Kirſchkuchen von Bärmeteig.

Wenn der Bärmeteig nach Nr. 240. fertig iſt, ſo belegt man ihn dick mit Kirſchen, welche man einige Stunden vor dem Gebrauche ſchon ausgeſteint und etwas mit Zucker beſtreut hat, damit der Saft abläuft, macht dann einen 2 Finger hohen Rand herum und bäckt ihn gar. Wenn er halb gebacken iſt, begießt man ihn mit folgendem Creme: Man rührt 6 Eier mit 6 Loth Zucker, einer Hand voll geſtoßenen Mandeln, 1 Eßlöffel voll Mehl und ½ Quart ſüßer Sahne ganz ſchäumig. Wenn der Kuchen nun die Hälfte gebacken hat, ſo rührt man noch den abgelaufenen Saft der Kirſchen zu dem Creme und füllt ihn mit einem Löffel über die Kirſchen, ſetzt den Kuchen wieder in den Ofen und läßt ihn gar werden. Ohne Jus läßt er ſich aber eben ſo gut backen, nur muß man nicht vergeſſen, ganz zuletzt den abgelaufenen Kirſchſaft,

Digitized by Google

welchen man allenfalls noch mit etwas Zucker verſetzen kann, über den Kuchen zu gießen.

243. Spritzkuchen.

Von $\frac{3}{8}$ Quart Milch läßt man die Hälfte mit 1 Löffel voll Butter und einem Stückchen Zucker kochen, quirlt zu der übrigen Milch $\frac{1}{2}$ Pfund vom feinſten Mehl, und wenn die Milch kocht, ſo gießt man dieſe Mehlmilch unter beſtändigem Umrühren dazu und läßt es auf dem Feuer ſo lange abtrocknen, bis es ſich ganz von der Kaſſerolle abſchält. Darauf ſtellt man es an einen kalten Ort, damit es durchaus ſteif wird, und reibt es dann nebſt 5 Eiern mit der Reibekeule zu einem recht glatten Teig. Nun läßt man Schmelzbutter in einer Kaſſerolle heiß werden, läßt etwas davon durch die Spritze laufen, giebt dann einen guten Löffel voll Teig in dieſelbe und ſpritzt ihn in die heiße Butter, wobei man aber die Kaſſerolle immer ſchütteln muß. So bäckt man einen Kuchen nach dem andern heraus, ſetzt ſie auf Löſchpapier, damit alles Fette davon abläuft, und beſtreut ſie dann mit Zucker.

244. Spazierkuchen.

Zu dieſen wird ganz derſelbe Teig wie bei den Spritzkuchen gemacht, nur daß man mit dem Löffel kleine runde Kuchen in die heiße Butter legt

Digitized by Google

und dabei immer die Kaſſerolle rüttelt. Dieſe Kuchen paſſen auch zur Garnirung von feinem Gemüſe, als Blumenkohl ꝛc.

245. Hohlkuchen.

Ein Viertelpfund Butter, $\frac{1}{4}$ Quart Milch, 4 Loth Zucker und ungefähr 6 Stück ſüße Mandeln, welche mit etwas von der Milch ganz zerſtoßen und zerrieben ſind, läßt man aufkochen, rührt dann 14 Loth vom feinſten Mehl dazu und trocknet den Teig ab, damit er ſich von der Kaſſerolle löſ't. Wenn er kalt iſt, rührt oder reibt man 6 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geſchlagen iſt, dazu, ſetzt mit einem Löffel auf ein mit Mehl beſtreutes Blech kleine runde Klümpchen, beſtreicht ſie mit geſchlagenem Ei, beſtreut ſie mit Zucker und läßt ſie in einem wohl durchheizten Ofen hellgelb backen. Die Hitze darf nicht allzu groß ſeyn; auch iſt es beſſer, wenn ſie etwas hoch geſetzt werden, damit es von oben heißer als von unten iſt.

246. Schneebälle.

Man quirlt 3 ganze Eier und 3 Dotter, 2 Eßlöffel voll ſüßer Sahne, 1 Löffel voll geſchmolzener Butter und eine Priſe Salz zuſammen, dann gießt man es in eine Schüſſel und rührt ſo viel feines Mehl hinzu, daß man den Teig gehörig auf dem Backbrett ausrollen kann, läßt ihn aber ja

Digitized by Google

nicht zu feſt werden. Nun macht man kleine Laibchen, welche man zu einem runden, Meſſerrükken dicken Platz rollt. Dann ſchneidet man mit dem Kuchenrädchen 2 fingerbreite Einſchnitte, welche jedoch nicht ganz hinausgehen dürfen, damit es zuſammenhält, nimmt einen Streifen auf den Löffelſtiel, läßt den andern liegen, und fährt ſo fort, bis ſie kraus hängen, dann ſchüttelt man ſie in heißer Schmelzbutter und bäckt ſie ſo ganz hellgelb aus derſelben heraus, worauf man ſie mit ganz fein geſiebtem Zucker beſtreut.

247. Spiegelkuchen.

Man rührt 7 Eßlöffel voll feines Mehl mit ſo viel kochender Milch an, daß es ein ganz ſteifer Teig wird, den man kaum rühren kann. Dann rührt man 1 Eßlöffel voll geſchmolzener Butter, etwas Salz und nach und nach 6 Eier dazu. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo ſchneidet man viereckige Stükken Oblate, ungefähr 4 Finger breit und eben ſo lang, legt in die Mitte eines ſolchen Vierecks 1 Theelöffel voll Himbeer-, Hagebutten- oder anderes Obſtmuß, legt ein zweites Blatt darauf, drückt es ein wenig feſt und drückt es daumenbreit neben hinein in den Teig, und bäckt es in heißer Schmelzbutter. Man kann auch einen recht guten Eierkuchenteig dazu machen, nur muß er nicht zu dünn ſeyn.

Digitized by Google

248. Pfannkuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Sahne, ſchlägt nach und nach 15 Eidotter und von 6 Eiern das zu Schnee geſchlagene Weiße, ¼ Pfund Zucker, ein ſtarkes Viertelquart warme Milch und 6—7 Eßlöffel voll dicker Bärme dazu. Wenn dieſes Alles recht ſchön abgerührt iſt, ſo nimmt man 2 Pfund recht trocknes Mehl, welches an einer warmen Stelle auch ganz durchwärmt, doch nicht heiß ſeyn muß, da es ſonſt klumpig wird, und rührt es anfangs mit der Kelle; dann aber arbeitet man es mit den Händen zu einem Teig, der ſich nur eben ausrollen läßt, und ſtreut immer etwas Zucker darunter, damit der Teig nicht feſtſitzen bleibt. Nun theilt man ihn in 2 Theile. Auf den einen ſetzt man mit dem Löffel eingemachte Früchte, als: Kirſchen, Himbeeren, Hagebutten oder Aprikoſen, (auch Pflaumen- und Aepfelmuß kann man nehmen), legt die andere Hälfte des Teiges darüber, und drückt nun zwiſchen dem Gefüllten den Teig feſt an, ſticht mit einem Bierglaſe runde Kuchen ab, legt ſie an eine warme Stelle auf ein mit Mehl beſtreutes Tuch, deckt ein warmes Tuch darüber und läßt ſie ſo gehen. Dann werden ſie in heißer Schmelzbutter oder in Backfett gebacken, und gleich, wenn ſie herauskommen und noch ganz heiß ſind, in geſtoßenem Zucker gewälzt. — Schweinefett darf nie

Digitized by Google

angewendet werden, ſondern nur Rinds- oder Hammelfett; doch ſchmeckt Letzteres nicht gut, daher es beſſer iſt, halb Butter und halb Rindsfett zu nehmen. Auch die Butter muß vorher geſchmolzen und ganz klar abgegoſſen werden.

249. Butterſtriezeln.

Man nimmt ¼ Pfund Mehl, thut es auf ein Backbrett und macht in die Mitte ein kleines Loch. Dahinein thut man 4 Loth fein geſiebten Zucker, etwas Citronenſchale, 4 Loth recht friſche Butter, 1 ganzes Ei und ein Dotter, und arbeitet Alles zu einem Teig, der ſich drehen läßt. Nun nimmt man immer etwas Teig, dreht mit der Hand auf dem Backbrett eine lange Striezel und formirt daraus Kränze und kleine Hirſchgeweihe, wobei man immer mit dem Meſſer kleine Einſchnitte macht, und bäckt ſie in heißer Schmelzbutter ſchön gelb heraus, beſtreut ſie gleich mit Zucker und giebt ſie zum Deſſert.

250. Mandelplätzchen.

Es wird ¼ Pfund Butter zu Sahne gerührt, dann 2 Eidotter dazu gethan, das Weiße aber zu Schnee gequirlt und ½ Pfund ſüße Mandeln damit geſtoßen, und nun, nebſt ¼ Pfund geſiebten Zucker und etwas abgeriebener Citronenſchale, zur Butter gegeben. Wenn Alles zuſammen noch eine

Digitized by Google

Viertelſtunde gerührt iſt, ſo ſetzt man kleine Klümpchen auf ein mit Butter beſtrichenes Blech, legt auf jedes oben eine halbe abgeſchälte Mandel und bäckt ſie in einem nicht allzu heißen Ofen ganz weißgelb heraus.

251. Mandelplätzchen auf eine andere Art.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, worauf man vorher die Hälfte einer Citronenſchale abgerieben hat, und 3 Eßlöffel voll recht guten Wein, knetet dieſes Alles zu einem Teig, rollt ihn auf dem Backbrett einen halben Finger dick aus, ſticht mit einem kleinen Glaſe Plätzchen davon aus und bäckt ſie ſehr langſam und hell in einem nicht allzu heißen Ofen, ſo daß ſie mehr trocknen, heraus. Dieſe Plätzchen halten ſich Jahr und Tag.

252. Butterprezeln.

Aus ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 4 Loth geſiebtem Zucker, 1 Ei und 2 Eßlöffel voll Waſſer wird ein Teig geknetet, kleine Prezeln daraus geformt, dieſe mit Ei beſtrichen, mit gröblich geſtoßenem Kandis beſtreut und auf einem Blech im Ofen gebacken.

253. Waffeln.

Es wird ½ Pfund Butter ſo leicht wie Schaum

Digitized by Google

gerührt, dann das Gelbe von 8 Eiern, ½ Pfund recht feines Mehl, 1 Taſſenkopf warmer Sahne, das zu Schnee geſchlagene Weiße der 8 Eier und 3—4 Eßlöffel voll recht gute Bärme dazu gethan. Dieſe Maſſe ſtellt man an eine Stelle, wo es immer dabei etwas gehen kann. Dann legt man das Waffeleiſen über Kohlenfeuer, beſtreicht es mit etwas Butter, die man in ein reines Leinwandläppchen bindet, und füllt mit einem Löffel von dem Teige ſo viel hinein, daß es überall hinkommt, jedoch nicht zu voll wird, läßt es auf beiden Seiten gelb backen und nimmt es dann auf eine Schüſſel heraus. Die Waffeln beſtreut man erſt, wenn ſie zu Tiſche gebracht werden, mit Zucker, indem ſie ſonſt wieder weich werden. Am beſten iſt es, wenn man ſie auf Papier in einen verſchlagenen Ofen legen kann, bis ſie alle gebacken ſind oder gebraucht werden. Wenn der Teig zu dick und ſchwer werden ſollte, ſo muß man lauwarme Milch zugießen, auch etwas Salz an den Teig, aber ja keinen Zucker thun, denn ſonſt bleiben die Waffeln weich.

254. Waffeln ohne Bärme.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 6 Eidotter und das zu Schnee geſchlagene Weiße, 10 Loth ganz feines Mehl, eine Priſe Salz und ſo viel lauwarme Milch dazu gethan, als zu

einem dünnen Waffelteige nöthig iſt. Beim Bakken verfährt man ganz ſo, wie eben gezeigt wurde.

255. Coufern.

Ein halbes Pfund Mehl, ¼ Pfund geſiebter Zucker, das Gelbe von einer Citrone, 3 Eier, 4 Loth abgeklärte Butter und ½ Quart gute Milch werden mit ein paar Quirlen in einem recht großen Topfe zuſammen geſchlagen und dann in einem dazu gehörigen Eiſen gebacken.

256. Aepfelſcheiben.

Man nimmt hierzu recht ſchöne, mürbe Aepfel, ſchält ſie und ſchneidet runde, nicht allzu dicke Scheiben davon, aus welchen man das Kernhaus nimmt, und ſie, mit Zucker beſtreut, eine Zeit lang liegen läßt. Dann nimmt man ½ Pfund Mehl, thut es in eine Schüſſel und giebt 4 Loth geſtoßenen Zucker dazu, läßt nun halb Wein und halb Weißbier kochen, brüht das Mehl unter beſtändigem Rühren zu einem dicken Teig, dem man höchſtens nur 3 Eier geben darf, damit er ja nicht zu dünn wird. Dann taucht man einen Apfel in denſelben und legt ihn in heiße Schmelzbutter, um zu proben, ob er auch nicht zu dick iſt; ſonſt gießt man noch etwas gekochtes Bier zu. Der Teig muß ſüß ſchmecken, und wenn er nicht genug Zucker hat, muß man noch etwas hinzu thun; dann wird

Digitized by Google

er warm in Zucker gewälzt und ſo ſervirt. Man kann auch einen kalten Teig machen. Dazu nimmt man 6 Eier, welche mit 10 Löffel voll Mehl, Zukker nach Gutdünken und ſo viel Wein, als zu einem ſolchen Teige nöthig iſt, zuſammen gerührt werden. Man probirt gleichfalls mit einer Scheibe, und verfährt übrigens, wie eben gezeigt wurde.

257. Napfkuchen.

Es werden 12 Loth recht friſche Butter zu Sahne gerührt. Dann thut man nach und nach 8 Eidotter, ¼ Pfund geſiebten Zucker, worauf die Schale einer halben Citrone abgerieben iſt, ½ Pfund recht feines Mehl, das zu Schnee geſchlagene Weiße der 8 Eier, und 4 Eßlöffel dicke Bärme dazu. Man richtet es ſo ein, daß man gerade 1 Stunde lang rührt; wenn jedoch die Bärme und der Eierſchnee darin iſt, ſo muß man gleich damit in eine mit Butter ausgeſtrichene Form eilen, dieſelbe nur halb voll füllen, den Teig aufgehen laſſen, und den Kuchen in einem gut ausgeheizten Ofen allmählich gar backen.

258. Napfkuchen mit Roſinen.

Eine halbe Metze Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund große, und eben ſoviel kleine Roſinen, 8 Loth ganz fein gewiegte Mandeln, eine halbe Citronenſchale, 5 Eier, eine Priſe Salz, ¼ Quart warme Milch, und 4 bis 5 Löffel

Digitized by Google

Bärme werden ganz auf die nämliche Weiſe, wie eben gezeigt wurde, behandelt. Sollte die Maſſe zu dick ſeyn, welches zuweilen am Mehl liegt, ſo kann mit warmer Milch noch nachgeholfen werden.

259. Napfkuchen ohne Bärme.

Man rührt 12 Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach 5 Eidotter, 12 Loth feines Mehl, den Schnee der 5 Eiweiß, etwas Salz, 4 Loth kleine Roſinen, und ſoviel lauwarme Milch, daß der Teig wie ein dicker Plinzenteig iſt. Mit dieſem füllt man kleine mit Butter ausgeſchmierte Förmchen halb voll, und bäckt ſie bei mäßiger Hitze ſchön gelb.

260. Bacher Napfkuchen.

Man läßt Butter ſchmelzen und gießt ſie ganz klar ab. Sobald ſie wieder feſt iſt, rührt man ½ Pfund davon zu Schaum, giebt nach und nach 9 Eidotter, 1 Taſſenkopf lauwarmer Sahne, 20 Loth feines Mehl, eine Priſe Salz, das zu Schnee geſchlagene Weiße der 9 Eier, und 3 Eßlöffel voll recht dicker Bärme dazu, läßt den Teig aufgehen und bäckt ihn wie die vorhergehenden.

261. Bacher Napfkuchen auf eine andere Art.

Ein halbes Pfund Schmelzbutter, wie bei dem vorigen Napfkuchen bereitet, 1 Pfund Mehl,

Digitized by Google

8 Eier, ein großer Taſſenkopf voll Sahne, 4 Loth Zucker, die Schale einer halben Citrone, eine Priſe Salz, und 3 Löffel Bärme werden wie bei den vorigen zubereitet.

262. Zwieback.

Von 3 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Quart lauwarmer Milch und $\frac{1}{4}$ Quart guter Bärme wird ein Hebeſtück angeſetzt. Wenn daſſelbe gut aufgegangen iſt, ſo knetet man $\frac{1}{2}$ Pfund friſche Butter, 4 Loth geſtoßenen Zucker, auf welchem man etwas Citronenſchale abgerieben hat, nebſt einer Priſe Salz dazu, arbeitet es auf dem Backbrett noch tüchtig durch, und formirt nun lange Striezeln oder kleine Laibchen daraus, beſtreicht ſie mit geſchmolzener Butter läßt ſie noch einmal gehen, und bäckt ſie dann ſchön hellgelb. Wenn man ſie gebrauchen will, werden ſie in der Mitte durchgeſchnitten und auf dem Bleche geröſtet. Auch kann man ſie mit friſcher Butter beſtreichen, dick mit Zucker beſtreuen, und dann röſten.

263. Kleine Theekuchen.

Ein Pfund fein geſiebter Zucker wird mit 6 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffel- und eben ſoviel feines Weizenmehl, nebſt etwas auf Zucker abgeriebener Citronenſchale dazu gethan. Die daraus formirten kleinen runden Kuchen werden nun

Digitized by Google

auf ein mit Butter oder Wachs beſtrichenes Blech geſetzt und bei gelinder Hitze gebacken. Sie dürfen nicht braun oder dunkelgelb werden, indem ſie am beſten ſchmecken, wenn ſie recht weiß ſind.

264. Eine andere Art kleiner Theekuchen.

Man nimmt auf ein Backbrett ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel voll ſüßer Sahne. Dieſes wird zu einem Teig geknetet, mit dem Nudelholz eines halben Fingers dick ausgerollt, mit einem Glaſe Kuchen ausgeſtochen, dieſe auf ein mit Butter beſtrichenes Blech gelegt, mit dem zurückgelaſſenen Eiweiß beſtrichen und mit Zucker beſtreut. Bei dem Backen wird dieſelbe Hitze erfordert, wie bei den obigen Theekuchen.

265. Semmel zum Reiben.

Da man, beſonders auf dem Lande, in manchen Gegenden nicht immer ſchönes Milchbrot bekommen kann, welches doch in einer Küche unumgänglich nothwendig iſt, ſo rathe ich, dieſe Semmel ſich von Zeit zu Zeit zu backen, um dadurch aus aller Verlegenheit zu ſeyn. Man nimmt 1 Metze Mehl, 1 Quart gute ſüße Milch und ¼ Quart recht dicke Bärme. Davon wird ein Hebeſtück angeſetzt, und wenn es gehörig gegangen iſt, mit ½ Pfund

Digitized by Google

geſchmolzener und ganz rein abgeklärter Butter, nebſt etwas Salz zu einem feſten Teig gearbeitet, lange Küpfe (Schrippchen) davon formirt, noch einmal gehn gelaſſen, mit lauem Waſſer beſtrichen und in einem Backofen ſchön gar gebacken. Wenn ſie nun ſo hart ſind, daß ſie ſich reiben laſſen, kann man ſie in große Einmachegläſer thun, in die Mitte einen hölzernen Löffel ſtecken, damit ſie Luft haben, und die Gläſer mit Papier, worein Löcher geſtochen ſind, zubinden. Ein Milchbrot zu 4 Pfennige wiegt ungefähr 5 Loth. Danach kann man ſich dann einrichten.

Digitized by Google

Zehnter Abſchnitt.

Von der Zubereitung verſchiedener Compots, Cremes und Flameris.

266. Aepfel-Compot.

Hierzu nimmt man am beſten gute Borsdorfer Aepfel. Wenn dieſelben abgeſchält ſind, ſo ſetzt man ſie mit ſo viel Waſſer, daß ſie mit demſelben gleich ſtehen, etwas Citronenſchale und ſo viel Zukker, als dazu nöthig iſt, auf das Feuer. Wenn ſie anfangen zu kochen, ſo muß man darauf ſehen, daß ſie ja nicht zerfallen, und die untern immer zuerſt herausnehmen. Sind ſie nun alle weich, ſo legt man ſie auf eine Aſſiette und läßt die Sauce mit gereinigten und wohl verleſenen kleinen Roſinen noch einkochen, nimmt zuletzt auf $\frac{1}{2}$ Quart Saft einen gehäuften Theelöffel voll Kartoffelmehl, rührt es, wenn der Arzt den Wein erlaubt, mit ein paar Eßlöffel voll davon an, giebt es zu der Sauce, läßt es noch einmal mit aufſtoßen und gießt es dann über

Digitized by Google

die Aepfel. Man kann ſie kalt und warm geben, wie es beliebt.

267. Aepfelmuß.

Zu dieſem nimmt man die gewöhnlichen Mußäpfel, oder welche man eben hat, denn es paſſen ſich alle dazu, ſetzt ſie mit etwas Waſſer auf und läßt ſie nun weich werden. Dann ſchlägt man ſie durch ein Sieb oder einen Durchſchlag, thut geſtoßenen Zucker, etwas an demſelben abgeriebene Citronenſchale und kleine Roſinen ſo viel dazu, als beliebt, und läßt es noch etwas kochen. Sollte es im Anfang zu dick ſeyn, ſo läßt man erſt den Zucker und die Roſinen mit etwas Waſſer ankochen, thut das Aepfelmuß dazu und läßt es noch eine Viertelſtunde kochen.

268. Birnen-Compot.

Wenn die Birnen geſchält ſind, ſetzt man ſie mit Waſſer und Zucker, auch etwas Citronenſchale, zum Feuer und läßt ſie kochen. Entweder giebt man ein paar Löffel Syrup, oder, wer dieſen nicht liebt, 1 Löffel voll gebrannten Zucker dazu, damit die Birnen Farbe bekommen. Sind ſie alle weich, ſo verfährt man damit, wie bei dem Aepfel-Compot gezeigt wurde, und bringt ſie kalt oder warm zu Tiſche. Auch von Birnen kann man ein

Digitized by Google

Muß machen, und es bleibt die Behandlung ganz mit jener der Aepfel gleich.

269. Pflaumen-Compot.

Die friſchen Pflaumen werden eine kurze Zeit in heißes Waſſer gelegt, damit man ſie beſſer abſchälen kann, dann drückt man die Steine heraus und ſteckt eine abgeſchälte ſüße Mandel dafür hinein. Unterdeſſen kocht man zu ½ Metze Pflaumen ½ Pfund Zucker mit etwas Waſſer, bis er ſpinnt, legt die Pflaumen hinein und läßt ſie gar, jedoch nicht verkochen, nimmt ſie mit einem Schaumlöffel behutſam heraus, läßt, wenn es nöthig iſt, den Saft noch etwas einkochen und füllt ihn dann über die Pflaumen. Man kann auch zur Veränderung die Pflaumen, wenn ſie abgeſchält ſind, mit Zukker weich kochen, ſie dann durchſchlagen, auf eine Aſſiette thun und mit in Waſſer weich gekochten kleinen Roſinen beſtreuen.

270. Kirſchen-Compot.

Man läutert ½ Pfund Zucker mit etwas Waſſer, dann thut man 1 Metze ſchöner ſüßer Kirſchen, aus welchen die Steine herausgenommen wurden, dazu, und kocht ſie weich und kurz ein.

271. Himbeeren-Compot.

Dazu wird der Zucker gleichfalls geläutert,

Digitized by Google

bis er ſpinnt, oder wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller thut, derſelbe ſtehn bleibt, giebt nun recht rein verleſene Himbeeren in denſelben, ſchüttelt ſie nur immer um und zerrührt ſie nicht zu ſehr mit der Kelle, und wenn man glaubt, daß ſie gut ſind, ſo nimmt man ſie heraus. Sollte noch zu viel Saft darauf ſtehn, ſo müſſen ſie ſchnell gekocht werden, damit derſelbe kurz einkocht.

272. Erdbeeren-Compot.

Dieſer wird ganz auf die nämliche Weiſe bereitet, nur daß er beſſer ſchmeckt, wenn, mit Erlaubniß des Arztes, der Zucker mit Wein geläutert wird. Man braucht zu ½ Pfund Zucker nur 1 Taſſenkopf voll Wein.

273. Aprikoſen-Compot.

Hierzu wird der Zucker gleichfalls geläutert, bis er ſpinnt, dann die Aprikoſen in zwei Hälften getheilt, ſolche dazu gethan, und wenn ſie weich ſind, mit dem Schaumlöffel heraus genommen. Der Saft wird noch etwas eingekocht und ſo über dieſelben gegoſſen.

274. Pfirſich-Compot.

Manche Pfirſiche haben eine ſehr dicke Schale, deshalb iſt es gut, wenn man ſie abſchält. Sie

Digitized by Google

werden gleichfalls in zwei Hälften getheilt, und ganz ſo, wie die Aprikoſen bereitet.

275. Hagebutten mit Roſinen.

Man nimmt hierzu recht ſchöne hellrothe und von den Haaren gereinigte Hagebutten, die man dann recht tüchtig wäſcht und die Nacht hindurch in kaltes Waſſer weicht. Darauf ſetzt man ſie den andern Tag mit Zucker, etwas Citronenſchale und Waſſer bei. So wie ſie etwas kochen, thut man große Roſinen dazu und läßt ſie ſo lange auf dem Feuer, bis ſie beide weich ſind und die Sauce recht kurz eingekocht iſt.

276. Compot von getrocknetem Obſt.

Hierunter verſtehe ich jede Obſtſorte, welche die Patienten eſſen dürfen und die in den Gebrauchszetteln von den Herren Aerzten angegeben ſind. Man wäſcht das Obſt mehrere Male mit warmen Waſſer und ſetzt es dann mit kaltem und dem dazu gehörigen Zucker oder Syrup zum Feuer, giebt auch noch eine Rinde Schwarzbrot und etwas Citronenſchale dazu. Iſt nun daſſelbe ganz weich, ſo nimmt man es aus der Sauce heraus, thut zu dieſer etwas Kartoffelmehl, wie bei dem Aepfel-Compot gezeigt wurde, und gießt ſie dann über das Obſt. Man kann es als Compot zu den Braten und auch zu den Mehlſpeiſen geben.

Digitized by Google

277. Quitten=Compot.

Die Quitten werden mit einem recht ſcharfen Meſſer ſo dünn wie möglich abgeſchält und die Kernhäuſer herausgeſchnitten; dann legt man in einer Kaſſerolle alle die Schalen und Kernhäuſer auf den Boden, die in Viertel geſchnittenen Quitten, nebſt etwas Citronenſchale und dem gehörigen Zucker dazu, und gießt kaltes Waſſer darauf, nur daß man die Quitten, da ſie ſehr hart ſind, weich damit kochen kann. Dann nimmt man ſie heraus, beſteckt ſie mit abgeſchälten, länglich geſchnittenen Mandeln und legt ſie zierlich auf eine Salatiere, kocht die Sauce noch recht tüchtig mit den Schalen und Kernen durch, und thut, wenn es nöthig iſt, etwas mit kaltem Waſſer verrührtes Kartoffelmehl dazu und giebt die Sauce darüber.

278. Weintrauben=Compot.

Dazu wird der Zucker gleichfalls geläutert, bis er Faden ſpinnt, dann die abgepflückten Traubenbeeren dazu gethan und weich und kurz eingekocht.

279. Melonen=Compot.

Die abgeſchälten und von dem innern Mark gereinigten Melonen werden in beliebige Stückchen geſchnitten und dieſelben in dem mit Wein geläu=

Digitized by Google

terten Zucker weich gekocht. Wenn man ſie herausgenommen hat, ſo kann man den Saft, im Fall es noch zu viel und derſelbe zu dünn iſt, etwas einkochen und dann über die Melonen geben.

280. Gurken=Compot.

Dieſe werden ganz auf die nämliche Weiſe behandelt, und nachdem ſie von allem Mark und allen Kernen befreit ſind, in Stückchen geſchnitten. Sie ſchmecken eben ſo gut, wie die Melonen. Auch zu Salat geſchnitten, mit feinem Oel und Zucker angemacht, kann man ſie geben.

281. Mandel=Creme.

Man brüht und ſchält 4 Loth ſüße Mandeln, dann ſtößt man ſie mit etwas ſüßer Sahne ganz zu Brei und rührt oder quirlt 4 Loth feines Mehl damit glatt. Wenn es nicht genug Sahne iſt, ſo gießt man noch ein wenig zu, doch darf es nicht zu dünn ſeyn. Dann ſchlägt man 8 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund geſtoßenen Zucker und die übrige Sahne (es muß im Ganzen $\frac{1}{4}$ Quart ſeyn), nebſt dem Schnee der 8 Eier, thut Alles in einen großen Topf, ſtellt es auf Kohlen und läßt es unter beſtändigem Schlagen mit dem Beſen ſo heiß werden, daß es an die Finger brennt. Nun gießt man es auf eine flache Schüſſel oder Schale und ſervirt es kalt.

Digitized by Google

282. Sahnen-Creme.

Es wird ein halber Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit 15 Eidottern in einem Topfe mit dem Beſen recht tüchtig geſchlagen. Unterdeſſen kocht man 1 Quart Sahne mit ¼ Pfund Zucker, woran etwas Citronenſchale abgerieben wurde, und gießt ſie unter beſtändigem Rühren mit dem Beſen zu den Eiern, läßt es auf den Kohlen noch etwas aufſtoßen und gießt es auf die Aſſiette.

283. Chocolaten-Creme.

Man kocht 1 Quart Sahne mit 12 Loth Chocolate, worin weder Gewürz noch Vanille iſt, und 4 Loth Zucker, wie zu einer gewöhnlichen Chocolate, quirlt 9 Eidotter mit einem halben Eßlöffel feines Mehl und ein paar Löffeln kaltes Waſſer recht tüchtig durch, gießt die kochende Chocolate dazu, läßt es über dem Feuer noch etwas ziehen und gießt es dann auf die dazu beſtimmte Aſſiette.

284. Creme mit Pumpernickel.

Ein Viertelpfund geriebener Pumpernickel, oder auch nur ſchwarzes Bauerbrot, wird in ¼ Pfund recht friſcher Butter geröſtet und dann zu 1 Quart Sahne, welche mit ¼ Pfund Zucker und der Schale von einer Viertel-Citrone gekocht wurde, gethan, noch einmal auf Kohlenfeuer geſetzt und dick ge-

kocht. Man gießt es auf eine recht flache Schüſſel und garnirt es mit eingemachtem Obſt. Auch kann man 4 Loth ſüße Mandeln recht fein ſtoßen und zu dem Creme thun.

285. Himbeeren-Creme.

Man kocht 1 Pfund Himbeeren mit 2 Taſſenköpfen voll Wein und etwas Citronenſchale ganz dick und ſtreicht ſie dann durch ein Haarſieb. Nun ſchlägt man 12 Eidotter mit 1 Eßlöffel voll Mehl, ½ Pfund fein geſiebtem Zucker und ¾ Quart leichtem Rothwein recht ſchäumig, giebt den erkalteten Saft der Himbeeren dazu und läßt es auf Kohlenfeuer noch unter beſtändigem Rühren ziehen; ganz zuletzt wird das zu ſteifem Schnee geſchlagene Weiße von 6 Eiern dazu gethan und ſo auf die dazu beſtimmte Aſſiette gegeben, worauf man es mit leichtem Biscuit garnirt. Auf dieſe Weiſe macht man von allen friſchen Obſtarten Creme's; doch bemerke ich hierbei, daß nur diejenigen, welchen der Arzt den Wein erlaubt, hievon Gebrauch machen können.

286. Wein-Creme.

Man thut 1 Quart guten Wein in einen großen Topf, giebt ½ Pfund geſtoßenen Zucker, auf dem der vierte Theil einer Citronenſchale abgerieben wurde, 18 Eidotter und einen halben Eßlöffel voll Kartoffelmehl dazu, ſetzt es auf Kohlenfeuer

und ſchlägt es mit dem Beſen, bis es ſteigt und brennend heiß iſt. Dann wird es in eine Aſſiette gegoſſen und kalt geſetzt. Auch dieſer Creme kann nur mit ausdrücklicher Erlaubniß des Arztes gegeben werden.

287. Flameri von Kartoffelmehl.

Man nimmt von 1½ Quart guter Milch ſo viel weg, um 1½ Taſſenkopf recht ſchönes Kartoffelmehl ganz dünn zu quirlen und eine kleine Hand voll ſüße Mandeln damit zu Brei zu ſtoßen. Nun ſetzt man die übrige Milch mit einem Stück Zukker, worauf etwas Citronenſchale abgerieben wurde, auf das Feuer, und gießt unter beſtändigem Umrühren das verdünnte Kartoffelmehl nebſt den Mandeln dazu, worauf man es ganz dick einkochen läßt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt den Schnee von 12 Eiern darunter und giebt es in ein mit kalter Milch ausgeſpültes Geſchirr oder in eine Form, worauf man es an einen kalten Ort ſtellt, damit es recht ſteif wird, wenn man es zum Gebrauch herausſtülpen will. Zur Sauce kann man 1 Quart Milch mit Zucker abkochen und von den Eidottern 6—8 Stück dazu quirlen.

288. Flameri von Weizenſtärke.

Man nimmt 10 Loth feine Stärke, 10 Loth geſtoßenen Zucker, 1 Quart gute Milch, etwas auf

Digitized by Google

Zucker abgeriebene Citronenſchale und den Schnee von 15 Eiern. Die Zubereitung iſt ganz wie bei den Flameris von Kartoffelmehl. Als Sauce kann man eine von den Obſtſaucen, oder auch, wenn man es recht fein machen will und der Arzt es erlaubt, folgenden Schaum darüber geben: Man ſchlägt ½ Quart Wein mit 10 Eidottern und ¼ Pfund Zucker, woran etwas Citronenſchale abgerieben wurde, ſo lange über Kohlen, bis es wie ein Schaum ausſieht, läßt es unter beſtändigem Schlagen wieder kalt werden, und giebt es ſo zu dem Flameri.

289. Flameri von Sago.

Man brüht und reiniget 1 Pfund Sago wie zu der Suppe. Dann thut man ihn in kochende Milch, worin etwas geſtoßene Mandeln und Zukker, worauf Citronenſchale abgerieben wurde, und kocht ihn ſo ſteif, daß der Löffel darin ſtecken bleibt, gießt ihn in eine mit kalter Milch ausgeſpülte Form und ſetzt ihn zum Kaltwerden in den Keller. Eine kalte Kirſch= oder Himbeerſauce dazu gegeben, macht ihn ſehr angenehm.

290. Kalte Biscuitſpeiſe.

Man kocht einen Wein=Creme nach Nr. 286, und giebt dann in die Form, in welcher man es machen will (am beſten dazu iſt eine tiefe Aſſiette),

Digitized by Google

einige Löffel voll Creme. Hierauf legt man ganz fein geſchnittene Stückchen alten Biscuit, was etwa von Torten übrig bleibt, darauf, füllt wieder Creme darüber, und ſo fort, bis beides alle iſt. Dann ſetzt man es in den Keller, und wenn es gebraucht werden ſoll, ſtülpt man es auf eine Schüſſel und ſervirt es bei kaltem Abendeſſen.

291. Flameri von Himbeeren.

Man ſetzt recht reife Himbeeren in einer Porzellanſchüſſel ſo lange in den Keller, bis ſie anfangen, Saft zu bekommen. Dann preßt man ſie durch ein Tuch und nimmt auf 1 Quart Saft 12 Loth feine Weizenſtärke, 12 Loth Zucker und etwas abgeriebene Citronenſchale, rührt die Stärke mit etwas kaltem Saft dünn, ſetzt den übrigen mit dem Zucker auf das Feuer, und rührt, wenn er kocht, die Stärke dazu, mit welcher man ihn ganz dick und ſteif kochen läßt; dann wird es in eine mit kaltem Waſſer ausgeſpülte Aſſiette gethan und in den Keller geſetzt. Jede Obſtart kann man dazu anwenden. Man giebt etwas kalte Himbeerſauce dazu.

Digitized by Google

Elfter Abſchnitt.

Von der Zubereitung einiger Getränke.

292. Kaffee von Cacao.

Man nimmt ¼ Pfund Cacaopulver, welches man bei den Conditoren bekommt oder ſich auch ſelbſt machen kann. Nun läßt man 1 Quart Waſſer kochen, thut das Viertelpfund Cacao dazu und läßt es wie Kaffee kochen. Dann wird es durch ein Beuteltuch, wie es die Müller gebrauchen, in eine große weite Schüſſel geſeiht und in den Keller geſetzt. Wenn es ganz erkaltet iſt, ſo nimmt man die Butter, welche ſich oben angeſetzt hat, ganz rein hinweg, gießt den Kaffee in einen reinen Porzellantopf, deckt ihn gut zu und hebt ihn zum Gebrauch in dem Keller auf. Er hält ſich 2—3 Tage. Wenn man ihn gebrauchen will, ſo wird ſo viel, als man trinkt, friſch aufgekocht.

Digitized by Google

293. Kaffee von Roggen.

Wenn der Roggen recht rein verleſen und mit einem trocknen Tuche abgerieben iſt, ſo wird er wie gewöhnlicher Kaffee, aber ja recht ſtark, gebrannt. Zum Kochen rechnet man 4 Taſſen auf 2 Loth; dieſe kocht man lange und läßt ſie dann ſetzen oder durch einen gewöhnlichen Kaffeebeutel laufen. Dieſer Kaffee wird mit Zucker und Sahne getrunken und ſchmeckt ſehr angenehm.

294. Chocolate mit Milch.

Man quirlt 4 Eidotter mit etwas kalter Milch ganz ſchäumig, ſetzt die übrige (es muß gerade 1 Quart ſeyn) auf das Feuer, und wenn ſie kocht, ſo giebt man 12 Loth geriebene Chocolate, in welcher weder Gewürz noch Vanille iſt, in die Milch, läßt ſie unter beſtändigem Rühren noch recht gut durchkochen und quirlt die Eier dazu, womit man ſie noch etwas ziehen läßt.

295. Chocolate mit Waſſer.

Man nimmt eine dazu paſſende blecherne Chocolatenmaſchine, oder, wenn man dieſe nicht hat, einen großen Topf. So viele Taſſen, als man haben will, ſo viel kaltes Waſſer nimmt man, und auf eine Taſſe 2 Loth Chocolate, bricht ſie in kleine Stücke und läßt ſie auf Kohlen unter be-

Digitized by Google

ſtändigem Umrühren aufkochen. Dann nimmt man ſie vom Feuer weg, und nachdem ſie 10—15 Minuten geſtanden hat, quirlt man ſie ganz ſchäumig und füllt ſie in warm gemachte Taſſen.

296. Chocolate mit Wein.

Die Chocolate mit Wein wird ganz ſo bereitet, wie die Milch-Chocolate, nur daß man noch Zukker dazu nehmen und erſt vom Arzte die Erlaubniß haben muß, ob man ſie auch genießen darf.

297. Contang.

Man nimmt 4 Loth trocken geröſtetes Mehl, 2 Loth Cacaobohnen, 6 Loth Zucker und 1 Quart Milch. Dieſes quirlt man Alles zuſammen und läßt es mit einander gut durchkochen. Dann werden 3 bis 4 Eidotter mit etwas friſchem Waſſer ſchäumig gequirlt, die Milch durchgeſeiht, dazu gethan, und wie Chocolade getrunken.

298. Eiermilch.

Man läßt 1 Quart Milch, mit etwas ganzer Citronenſchale und 3 ganz zu Muß geriebenen ſüßen Mandeln, nebſt einer hinreichenden Menge Zucker, aufkochen. Man quirle dann 4 Eidotter mit einem Eßlöffel voll Waſſer recht ſchäumig, gieße die kochende Milch dazu und gebe es wie Chocolade in Taſſen.

Digitized by Google

299. Eierwaſſer.

Man nehme auf 1 Quart lauwarmes Waſſer 4 Eidotter und eine beliebige Menge Zucker, quirle Alles zuſammen und trinke es lauwarm oder auch abgekühlt.

300. Aepfeltrank.

Man ſchneide 5 Borsdorfer Aepfel in Viertel, gebe 4 Loth kleine Roſinen und etwas Zucker dazu, gieße 1 Quart Waſſer darauf und laſſe ſie 1 Stunde lang kochen. Durchgeſeiht und abgekühlt ſchmeckt es ſehr angenehm. Die Aepfel dürfen nicht geſchält, das Kernhaus nicht herausgeſchnitten und auch während des Kochens nicht zerdrückt werden.

301. Kirſchtrank.

Man kocht 1½ Pfund ſüße ſchwarze Kirſchen mit einem Quart Waſſer und etwas Citronenſchale ganz weich, quirlt das Fleiſch recht gut von den Steinen, gießt noch etwas kochendes Waſſer auf dieſelben und läßt es dann durch ein Haarſieb laufen. Nun thut man hinreichend Zucker daran, und trinkt es kalt oder lauwarm, wie es die Umſtände erfordern.

302. Himbeertrank.

Man kocht ½ Pfund Himbeeren mit 1 Quart Waſſer ½ Stunde lang, gießt es durch ein Haar-

Digitized by Google

ſieb, giebt Zucker dazu, und trinkt es kalt oder warm.

303. Reißwaſſer.

Vier Loth gereinigten Reiß kocht man mit einem Quart Waſſer und einem Stücke Zucker eine Stunde lang. Dann wird es durch ein reines Tuch gegoſſen, und kalt oder warm getrunken.

Digitized by Google

Zwölfter Abſchnitt.

Von der Zubereitung eingemachter Früchte.

304. Himbeermuß.

Man nimmt recht ſchöne reife Himbeeren, und rechnet auf 1 Pfund derſelben ½ Pfund Zucker, welchen man in Stückchen ſchlägt, mit den Himbeeren zugleich in eine Kaſſerolle thut, und auf Kohlen ſo lange kochen läßt, bis ein Tropfen davon, auf einen Teller getröpfelt, ſteif ſtehen bleibt. Wenn dieſes Muß etwas abgekühlt iſt, füllt man es in Gläſer, läßt dieſe über Nacht offen ſtehn, und bindet ſie dann mit Papier zu, in das man mit einer Stricknadel mehrere Löcher ſticht.

305. Himbeergelee.

Hierzu nimmt man gleichfalls recht reife Beeren, thut dieſe in einen neuen Topf mit einem feſt paſſenden Deckel, und ſetzt denſelben in einen Keſſel

Digitized by Google

mit kochendem Waſſer, welches aber nicht ſo hoch ſteigen darf, daß es in den Topf hinein kochen könnte. Hier läßt man es ſtehen bis ſich der Saft zeigt, welchen man immer behutſam abgießt, damit man ihn recht klar erhält; ſetzt den Topf wieder in das kochende Waſſer, und fährt auf dieſe Weiſe fort, bis kein Saft mehr darin iſt. Dann wiegt man den Saft, und nimmt zu einem Pfund deſſelben $\frac{3}{4}$ Pfund vom feinſten Zucker, ſetzt dieſen mit dem Saft in einer Kaſſerolle auf Kohlenfeuer, und kocht es ſo lange, bis es, erkaltet, Gelee wird, gießt ihn, etwas verkühlt, in Einmachegläſer, und ſtellt ihn an einen kühlen, aber trockenen Ort, wo er ſich Jahre lang gut erhält.

306. Kirſchen einzumachen.

Aus den großen ſüßen Kirſchen macht man mit einer Federpoſe die Steine heraus, nimmt auf jedes Pfund derſelben $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht es in einer Kaſſerolle auf Kohlenfeuer ſo lange, bis es anfängt ſteif zu werden, und hebt dieſe Kirſchen nun, in Gläſer oder in ſteinerne Töpfe gefüllt, zum Gebrauch auf.

307. Kirſchſaft.

Da die ſauren ſchwarzen Kirſchen nicht erlaubt ſind, ſo bedient man ſich hierzu der ſüßen ſchwarzen Kirſchen, welche man von den Kernen befreit,

Digitized by Google

und in einem porzellanenen Napfe 24 Stunden in den Keller ſetzt. Nach Verlauf dieſer Zeit preßt man die Kirſchen durch ein reines leinenes Tuch, und nimmt zu 1 Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, ſetzt es über gelindes Kohlenfeuer und kocht es bis zum dritten Theil ein; wenn es kalt iſt, füllt man es in gut ausgetrocknete Flaſchen, welche man mit Papier bedeckt, nach 3 bis 4 Wochen aber, wenn man ſieht, daß der Saft gut geblieben iſt, pfropft man ſie feſt zu und hebt ſie im Keller auf.

308. Aprikoſen einzumachen.

Man nimmt hierzu noch nicht ganz reife Aprikoſen, welche aber doch ſchon ganz gelb ſind, ſchneidet ſie in der Mitte durch, legt ſie in kochendes Waſſer und läßt ſie nur einmal darin aufwallen, hebt ſie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt ſie auf ein reines Tuch und läßt ſie ganz trocken werden. Nun wiegt man die Aprikoſen, nimmt eben ſo viel Zucker, läutert ihn mit ein wenig Waſſer, legt die Aprikoſen hinein und läßt ſie ſo lange kochen, als ein hartes Ei Zeit braucht. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo legt man ſie in eine Aſſiette, worin man dieſelben über Nacht ſtehen läßt. Des anderen Tages kocht man ſie etwas länger, und wiederholt es auch am dritten Tage. Dann legt man die Aprikoſen in ein dazu beſtimmtes Glas, kocht den Saft mit einem Stückchen Citronenſchale dick, giebt ihn über

Digitized by Google

die Aprikoſen, läßt ſie eine Nacht offen ſtehen, verbindet dann das Glas mit Papier, worin einige Löcher geſtochen ſind, und ſtellt es an einen kühlen, aber trockenen Ort. Man muß öfters nachſehen, und wenn man glaubt, daß ſie verderben könnten, ſo muß man ſie wieder aufkochen.

309. Ananaſſe einzumachen.

Man ſchält die Ananaſſe ganz fein ab, und zerſchneidet ſie in feine Scheiben, nimmt auf ein Pfund derſelben ¾ Pfund Zucker, welchen man mit einigen Eßlöffeln voll Waſſer ſo lange kocht bis er Fäden ſpinnt, legt dann die Früchte hinein und kocht ſie darin weich, thut ſie mit einem ſilbernen Löffel in ein Einmacheglas, kocht den Saft zu Syrup und giebt ihn darüber. Auch kann man die Ananaſſe in trocknem Zucker aufbewahren. Hierzu nimmt man vom feinſten weißen Zucker, ſtößt und ſiebt denſelben, beſtreut den Boden eines Zuckerglaſes eines Fingers dick damit, legt die abgeſchälten und in ganz dünne Scheibchen geſchnittenen Früchte neben einander darauf, dann wieder Zucker, und wiederholt dies abwechſelnd, bis die Scheiben auf dieſe Weiſe verbraucht ſind. Nun wird oben gleichfalls eine recht dicke Schicht Zucker geſtreut, das Glas mit Papier feſt zugebunden, und an einem kühlen, aber ja recht trocknen Orte aufbewahrt.

Digitized by Google

310. Melonen einzumachen.

Hierzu nimmt man die Melonen, wenn ſie noch ganz hart ſind, ſchält das Grüne davon ab, befreit ſie von dem Kerngehäuſe, ſchneidet ſie in beliebige Stückchen und legt ſie in eine tiefe porzellanene Schüſſel. Nun läutert man Zucker (auf 1 Pfund Melone 1 Pfund Zucker), ſo daß er Faden ſpinnt, wenn man ihn mit dem Löffel in die Höhe zieht, und gießt ihn ſo über die Melonen. Dieſes wiederholt man 3 Mal. Das letzte Mal muß man die Melonen proben, ob ſie etwa zu hart ſind: dann kann man ſie etwas mitkochen laſſen, doch muß man ſich in Acht nehmen, da ſie ſehr leicht zu weich werden. Zuletzt wird der Saft zu dickem Syrup gekocht und über die Früchte, welche man in Zuckergläſer gelegt hat, gegoſſen, mit Papier, worein mit einer Stricknadel Löcher geſtochen ſind, zugebunden und an einen kühlen trocknen Ort geſetzt.

311. Reines-Claudes einzumachen.

Dieſe Früchte werden, wenn ſie noch nicht ganz weich ſind, mit den Stielen vom Baume genommen, in kochendem Waſſer einmal aufgewellt, und auf ein reines Tuch gelegt, bis ſie ganz abgetrocknet ſind. Wenn ſie ganz erkaltet ſind, ſo werden ſie gewogen und zu 1 Pfund Reines-Claudes

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker genommen; derſelbe wird geläutert, die Früchte etwas darin mitgekocht, dann nach 24 Stunden abermals, und dieſes dreimal wiederholt, hierauf in ein Zuckerglas gelegt, der Saft zu dickem Syrup gekocht, und eben ſo aufbewahret, wie bei den Aprikoſen Nr. 308. gezeigt wurde.

312. Birnen einzumachen.

Hierzu nimmt man am liebſten Muscateller, oder **Poires blanches.** Erſtere werden zwar reif, aber ja gleich vom Baume weg, damit ſie nicht weich werden, genommen. Dieſe ſchält man ab, läßt aber die Stiele daran. Nun kocht man zu einer Metze Birnen 1 Quart Waſſer mit 1 Pfund Zucker und etwas Citronenſchale auf, legt die Birnen hinein und kocht ſie ſo lange, bis ſie, wenn man mit einem Strohhalm hineinſticht, ſich weich ſtechen. Dann werden ſie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, und wenn ſie ganz kalt ſind, in Zuckergläſer oder Steintöpfe gelegt, die Sauce noch etwas dicker gekocht und ausgekühlt darüber gegoſſen. Die **Poires blanches** jedoch müſſen noch nicht ganz reif ſeyn, wenn man ſie einmachen will; ſie werden abgeſchält und in der Mitte durchgeſchnitten. Uebrigens verfährt man eben ſo damit, wie bei den Muscateller gezeigt wurde.

Digitized by Google

313. Pflaumen einzumachen.

Man nimmt hierzu recht groſſe reife, jedoch nicht ſchon weiche Pflaumen, übergieſſt ſie mit kochendem Waſſer, zieht die Haut ab und nimmt die Steine heraus. Nun kocht man zu einem Pfunde Pflaumen 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Waſſer zu Syrup, legt die Pflaumen dazu, läſſt ſie etwas, aber ja nicht ganz weich kochen, nimmt ſie dann mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dick und gieſſt ihn ſo über die Pflaumen. Dieſes wird 2—3 Mal wiederholt, worauf die Früchte in Gläſern oder Steintöpfen aufbewahrt werden.

314. Pflaumenmuſs.

Dazu nimmt man recht reife Pflaumen, befreit ſie von den Häuten und Steinen auf eben gezeigte Art und kocht ſie, auf 1 Pfund Pflaumen $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, über gelindem Kohlenfeuer und unter beſtändigem Umrühren ganz dick und muſſig. Man ſieht dann nach, ob ſie nach einigen Tagen keinen Saft ziehn, in welchem Falle ſie noch einmal gekocht werden. Alsdann verwahrt man ſie in Steintöpfen an einem trockenen Orte. Dieſes Muſs iſt zu Mehlſpeiſen und Backwerk beſonders zu empfehlen, da es ſehr fein ſchmeckt und auch gut ausſieht.

Digitized by Google

315. Aepfel-Marmelade.

Man nimmt recht ſchöne ſaftige Borsdorfer Aepfel, ſchneidet ſie in Viertel und ſetzt ſie mit Schale und Kerngehäuſe in Waſſer auf gelindes Kohlenfeuer, wo man ſie, ohne ſie zu zerrühren, weich kochen läßt. Alsdann ſtreicht man ſie durch ein Haarſieb, nimmt zu 1 Pfund Aepfel $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und kocht es ſo lange mit einander, bis es dick wird. Dann ſchäumt man es rein ab, thut die Schale von einer halben Citrone dazu und kocht es noch ſo lange, bis, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller thut und er kalt iſt, derſelbe erſtarrt. Nun läßt man es etwas abkühlen und füllt es in Gläſer oder ſteinerne Töpfe.

316. Quitten-Marmelade.

Die Quitten werden in Waſſer ganz weich gekocht, die Haut davon abgezogen, auf einem Reibeiſen gerieben und durch ein Haarſieb geſtrichen. Dann läutert man, ſo ſchwer als das Quittenmark wiegt, Zucker mit dem Waſſer, worin die Quitten gekocht worden ſind, thut das Mark dazu und kocht es über ſchwachem Kohlenfeuer ſo lange, bis es ſich von der Kaſſerolle ablöſ't, thut es in Schachteln und hebt es zum Gebrauch auf.

Digitized by Google

317. Hagebutten-Marmelade.

Man ſchneidet die Hagebutten in der Mitte durch, nimmt die Kerne und Haare davon heraus und wäſcht ſie mehrere Male in kaltem Waſſer ab, läßt ſie in einem Durchſchlage rein ablaufen und ſtellt ſie ſo lange in den Keller, bis ſie anfangen, ganz weich und teigig zu werdeu, wozu oft mehrere Tage erforderlich ſind. Wenn ſie nun ganz weich ſind, ſo werden ſie mit einem ſtarken Löffel durch ein Haarſieb geſtrichen, dann nimmt man zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker, läutert ihn mit etwas Waſſer, bis er Faden zieht, nimmt ihn vom Feuer und rührt, wenn er nur noch lauwarm iſt, die Hagebutten dazu, ſetzt es wieder auf Kohlenfeuer und läßt es noch eine Viertelſtunde kochen. Dann füllt man es, halb abgekühlt, in Gläſer, bindet dieſe, wenn es ganz kalt iſt, mit Papier zu, worein mit einer Nadel Löcher geſtochen werden, und ſtellt es an einen trocknen kühlen Ort.

Digitized by Google

Vergleichung der verſchiedenen Maaße und Gewichte, ſo wie der verſchiedenen Ausdrücke und Benennungen.

Bei den Milchbroten findet man die Quantität meiſtens nach dem Preiſe in Silberpfennigen angegeben. Zu dem Ende bemerke man, daß 1 preußiſcher Thaler 30 Silbergroſchen und 1 Silbergroſchen 12 Silberpfennige hat, ſo daß 5 Silberpfennige ſo viel als 4 ſächſiſche Pfennige, und 6 Silberpfennige 7 rheiniſche Pfennige ausmachen. Ein Milchbrot zu 4 Silberpfennigen wiegt zur Zeit ungefähr 6 Berliner Loth.

Die hier gebrauchten Maaße und Gewichte ſind nach Berliner Art gerechnet. Um aber Jeden, der hiermit nicht bekannt iſt, in den Stand zu ſetzen, ſeine Quantitäten richtig zu nehmen, ſo wird hier nachſtehende Vergleichungs-Tabelle gegeben.

Es iſt nämlich der Berliner Scheffel in 4 Viertel (Viert), das Viertel in 4 Metzen und die Metze in 4 Mäßchen getheilt.

Digitized by Google

Scheffel.	Viertel.	Metze.	Mäßchen.
1	4	16	64
	1	4	16
		1	4

Uebrigens hat dieſer Scheffel ungefähr 2759 Pariſer Kubikzoll, die Berliner Metze alſo 172½ Pariſer Kubikzoll. Das Berliner Quart dagegen hat 56 Pariſer Kubikzoll, und es machen daher 118 Berliner Metzen ſo viel als 345 Berliner Quart, oder 13 Berliner Metzen = 38 Berliner Quart, oder 1 Berliner Metze ungefähr ſo viel (etwas weniger) als 3 Berliner Quart.

Es ſtimmen ungefähr überein:

1	Berl.	Quart	mit	1	Amſterdamer Pot od. Mirgel.
3	—	—	—	1	Braunſchweiger Stübchen.
3	—	—	—	5	Breslauer Quart.
13	—	—	—	12	Clever Kannen.
9	—	—	—	8	Cöllner Kannen.
7	—	—	—	6	Culmer Stofen.
9	—	—	—	11	Däniſchen Pott.
7	—	—	—	5	Danziger Weinſtofen.
49	—	—	—	25	Danziger Bierſtofen.
4	—	—	—	5	Dresdner Kannen, auch mit 4 Duderſtädter Weinmaaßen.
18	—	—	—	19	Duderſtädter Biermaaßen.

Digitized by Google

4 Berl. Quart mit 3 Neuen Maaßen zu Frankfurt am Main.
3 — — — 2 Alten Maaßen zu Frankfurt am Main.
3 — — — 2 Fuldaer Maaßen.
3 — — — 2 Hamburger Kannen.
5 — — — 3 Hannöverſchen Kannen oder Maaßen, oder auch mit 6 Hannöverſchen Quartieren.
5 — — — 3 Heidelberger Eichmaaßen.
3 — — — 2 Heidelberger Zapfmaaßen.
Heiligenſtadt wie Duderſtadt.
7 — — — 6 Leipziger Viſirmaaßen.
1 — — — 1 Leipziger Schenkkanne.
12 — — — 5 Lithauiſchen Garnitzen.
1 — — — 1 Mainzer Weinmaaß.
7 — — — 4 Mainzer Biermaaßen.
13 — — — 15 Mühlhauſer Weinmaaßen.
3 — — — 4 Mühlhauſer Biermaaßen.
8 — — — 9 Münchner Maaßen.
13 — — — 7 Nordhauſer Maaßen.
1 — — — 1 Nürnberger Viſirmaaß.
10 — — — 11 Nürnberger Schenkmaaßen.
3 — — — 2 Stuttgarter Helleichmaaßen.
6 — — — 5 Wiener Maaßen.
1 — — — 1 Würzburger Trübeichmaaß.

Hinſichtlich der Gewichte bemerke man:

Ein Berliner (Handels-) Pfund hat 468½ Gramme oder

Digitized by Google

oder 131328 Cöllniſche Stichpfennige oder 9747 Aſſe des Holländiſchen Troygewichts, und es vergleichen ſich demnach ungefähr:

58 Berl. Pfd. mit 55 Amſterdamer (Handels-) Pfd.
58 — — — 55 Breslauer Pfund.
1 — — — 1 Cöllner Pfund.
50 — — — 47 Däniſchen Pfund.
12 — — — 13 Danziger Pfund.
1 — — — 1 Emdner Pfund.
61 — — — 63 Engliſchen Pfund.
13 — — — 12 Frankfurt a. M. Pfund.
70 — — — 67 franz. Pfd. **Poids de marc.**
30 — — — 29 Hamburger Pfund.
1 — — — 1 Mühlhauſer Pfund.
6 — — — 5 Münchner Pfund.
11 — — — 10 Nürnberger Pfund.
5 — — — 4 Wiener Pfund.

Uebrigens hat der Berliner Centner 110 Berliner Pfund, das Pfund 32 Loth und das Loth 4 Quentchen.

Folgende Wörter, an verſchiedenen Orten gebräuchlich, ſind gleichbedeutend, als:

dämpfen = ſchwitzen = ſtoben = ſchmoren,
in Butter braten = in Butter backen = in Butter röſten,
Zwiebeln = Bollen,

Digitized by Google

Kalbsmilch = Kalbspriſeln = Brieſeln = Midder = Kalbsprieſen,
Sahne = Kern = Schwand = Rahm = Rehm,
Kaſſerolle = Stielpfanne = Pfanne,
Kelle = Kochlöffel = Rührlöffel,
Gehirn = Brägen = Hirn,
Bratenteller = Bratenſchüſſel = Tranſchirteller,
Bratofen = Bratröhre = Rohr,
Klößchen = Keilchen = Spatzen,
Klöße = Bälle = Klümpe = Knödel,
Mohrrüben = gelbe Rüben = Möhren,
Eidotter = Eigelb,
Eierklar = Eiweiß,
Napfkuchen = Gogelhopfen = Butterlaiblein = Aſchkuchen,
Krume = Broſe = Broſam,
Hagebutten = Hieften,
Himbeeren = Hohlbeeren,
Muß = Brei,
Plinzen = Amuletten = Eierwämmchen (ganz dünne Eierkuchen),
auswellen = ausdrehen = ausmangeln,
verwellen = abbrühen,
Farce = Fülle = Füllſel,
Backen = Trocknen = Dörren (Obſt u. ſ. w.),
Gurken = Gugumern = Kümmerlinge,
Schmelzbutter = Schönſchmalz.

Gedruckt bei Carl Friedrich Amelang.

Digitized by Google

In der Buchhandlung von C. Fr. Amelang in Berlin (Brüderſtraße Nr. 11.) erſchienen unter vielen andern noch folgende gemeinnützige Werke:

Grebitz, (Caroline Eleonore), die beſorgte Hausfrau in der Küche, Vorrathskammer und dem Küchengarten. Ein Handbuch für angehende Hausfrauen und Wirthſchafterinnen, vorzüglich in mittleren und kleineren Städten und auf dem Lande. 2 Theile. ord. 8. Zweite verbeſſerte und ſtark vermehrte Auflage. Zuſammen 75 Bogen. 2 Thlr.

— — Hülfsbuch für Küche und Haushaltung, Feld- und Gartenbau. 8. Sauber geh. 22½ Sgr.

Hollefreund, C. A., (Königl. Oekonomie-Commiſſarius und vormaliger General-Pächter des ehemaligen Königl. Domainen-Amts Mühlenbeck) Theoretiſch-praktiſche Anleitung zur gründlichen Kenntniß und vortheilhaften Ausübung der Landwirthſchaft. Für angehende Landwirthe. Zwei Theile in gr. 8. Mit 3 Kupfertafeln. Complet 1 Thlr. 15 Sgr.

Raſchig, M. K. G., (Pfarrer zu Jacobsdorf bei Frankfurt a. d. O., ordentlichem Mitgliede der Potsdamer ökonomiſchen Geſellſchaft), Die Obſtbaumzucht im Kleinen und Großen. gr. 8. 1 Thlr. 15 Sgr.

— — Neueſtes vollſtändiges Handbuch der Bienenkunde und Bienenzucht. Für Bienenwirthe und Bienenfreunde. Nach den vorzüglichſten Bienenſchriftſtellern und eignen Beobachtungen und Erfahrungen. gr. 8. Mit 4 Kupfertafeln. 1 Thlr.

v. Reider, J. E., Vollſtändige Anweiſung zum zweckmäßigen Anlegen von Blumen-, Obſt-, Gemüſe-, Hopfen-, Schul-, Handels-, Haus- und botaniſchen Gärten; ſo wie Anlagen nach franzöſiſchem, engliſchem und deutſchem Geſchmack zu machen, ſolche auch mit den paſſenden Blumen, Bäumen und Sträuchern, Scenen und Kunſtgegenſtänden zu zieren, einen Wintergarten einzurichten, zu ordnen und zu unterhalten. Nach eigenen Ideen und vieljähriger Erfahrung. gr. 8. Mit ſechs Kupfertafeln. Sauber geheftet 2 Thlr.

Scheibler, Sophie Wilhelmine, Allgemeines deutſches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen oder gründliche Anweiſung, wie man ohne Vorkenntniſſe alle Arten Speiſen und Backwerk auf die wohlfeilſte und ſchmackhafteſte

Digitized by Google

Art zubereiten kann. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen. 8. Achte durchaus verbeſſerte und vermehrte Auflage. Mit einem neuen Titelkupfer. 1 Thlr.

Scheibler, S. W., Deſſelben, Zweiter, neu hinzugekommener, Theil. 8. Zweite verbeſſerte und vermehrte Auflage. Mit Titelkupfer und 2 erläuternden Kupfertafeln. 20 Sgr.

— — Vollſtändigſtes Küchen-Zettel-Buch auf alle Tage des Jahres für Mittag und Abend mit Berückſichtigung der Jahreszeiten. 16. Geheftet 15 Sgr.

Singſtock, G. E., (vormals Küchenmeiſter des Hochſeligen Prinzen Heinrich von Preußen, Königl. Hoheit), Neueſtes vollſtändigſtes Handbuch der feinen Kochkunſt, oder faßliche Anleitung zur ſchmackhafteſten Zubereitung aller Arten von Speiſen nach deutſchem, franzöſiſchem und engliſchem Geſchmacke, ſo wie der Faſtenſpeiſen und Backwerke, nebſt einer Anweiſung zum Einmachen und Aufbewahren der Früchte, zur Anfertigung des Gefrornen, der Gelees, der Syrupe, der Getränke und der Eſſige; verbunden mit einigen Regeln zum Trocknen und Einpökeln des Fleiſches, ſo wie zum Mäſten des Geflügels, auch den zur Anordnung der Tafel. Auf 30jährige eigene Erfahrung gegründet, und mit 2391 Vorſchriften belegt. Mit einer Vorrede begleitet vom Geheimen Rath Hermbſtädt. Zweite durchgeſehene, verb. und verm. Auflage. Drei Theile. gr. 8. Mit 2 Kupfertafeln. Complet 2 Thlr.

Syſtem der Garten-Nelke, geſtützt auf das allgemein geltende Weismantelſche Nelken-Syſtem; nebſt einer, angehenden Blumenfreunden gewidmeten, Anleitung zur Erziehung, Wartung und Pflege der Nelke, und einem Anhange über die Kultur einiger andern Lieblingsblumen. Mit einer nach der Natur gemalten Nelkentabelle. gr. 8. Geheftet 22½ Sgr.

Wredow, J. C. L., Der Gartenfreund oder vollſtändiger, auf Theorie und Erfahrung gegründeter Unterricht über die Behandlung des Bodens und Erziehung der Gewächſe im Küchen-, Obſt- und Blumengarten, in Verbindung mit dem Zimmer- und Fenſtergarten. Nebſt einem Anhang über den Hopfenbau. Vierte Auflage. 45 compreſſe Bogen in gr. 8. auf weißem Druckpapier. Mit einem allegoriſchen Titelkupfer Geh. 2 Thlr.

Digitized by Google

UNIVERSITY OF MICHIGAN
3 9015 03159 4677

Digitized by Google